



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Märzenbier



Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	65% / 13 kg
Château Cara Ruby®	30% / 6 kg
Château Biscuit®	5% / 1.1 kg

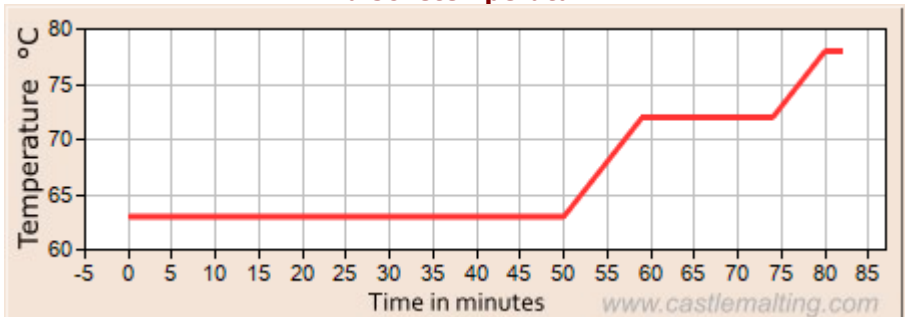
HOPFEN

Magnum (12.0% aa)	15.5 IBU / 50 g
Hallertau Blanc (10.5% aa)	2.5 IBU / 40 g

HEFE

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Maischetemperatur



ABV 5.5%

Farbe 26
EBC

Bittere 18
IBU

Beschreibung

Märzenbier (Bière de Mars oder Frühlingsbier) wird der erste Sud des Jahres genannt. Er wird aus frischem Malz und Hopfen gebraut und kommt mit einem mild-fruchtigen Geschmack mit floralen Aromen daher, dazu delikate Noten von Röst- und Karamellmalz. Dieses Bier weist eine elegante, ausgewogene Bittere auf.

Zur Verkostung:

Glasform: Hohes Glas
Temperatur: 4-8°C

Tipp unseres Brauers

Halten Sie den Kohlensäuregehalt gering (2,4-2,6 Vol.), um den angenehmen Malzgeschmack hervorzuheben.

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

3.0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

50 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

15 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C **rasten lassen**.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Hallertau Blanc zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung 6.0%

Losgröße 100L

OG 13.0

op

Wirkungsgrad 85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 20 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehl aromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad

78%

FG

2.80°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **2,5 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß! * Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren!
Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

