



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Robijnrood Bier



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 kg
Château Melano	21% / 4.7 kg
Château Munich	9% / 1.9 kg
Château Cara Gold®	4% / 0.9 kg

HOP

Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 g

GIST

SafAle BE-256	80 g
---------------	------

ABV 6.5%

Kleur 37
EBC

Bitterheid
25 IBU

Beschrijving:

Dit Belgisch rood bier schenkt een diepe en presenteert aroma's van karamelmout. Dit bier heeft ronde smaken en een aangenaam karamelmoutkarakter.

Serveer:

Glas: bekerglas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

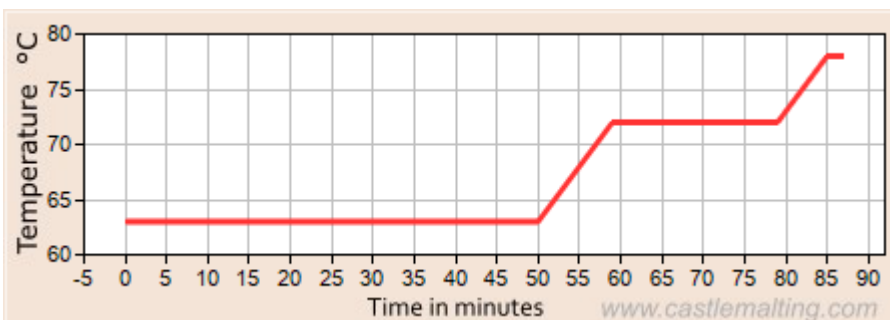
Om het complexer te maken, kunt u 10 min voor het einde van het kookpunt 500 g cassonadesuiker toevoegen en hergisten in de fles met SafAle BE-256.

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn.

Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen op 63°C

Rust 50 min bij 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60 min.

Hofoetvoeging 1: Na 10min Saaz toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Hallertau Mittelfruh toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 21°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en laat het 1

dag rusten en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	83%	FG	2.35°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voor hergisting op fles, voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

