Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BITTER BIER

Bier recept



ABV 4.5%	Kleur 34 EBC	Bitterheid 35 IBU

Beschrijving:
Dit volle, soepele bier heeft een smaak die aangenaam in de mond blijft hangen. Het is bitter, zonder overweldigend te zijn door een perfecte balans tussen mout en subtiele hop. Een verfrissend en zeer bevredigend bier.

Serveer:
Glas: Amerikaanse Pint
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP
Voor een drogere afwerking kunt u hogere pitching-snelheden gebruiken (0,65-0,8 g/L)

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

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg

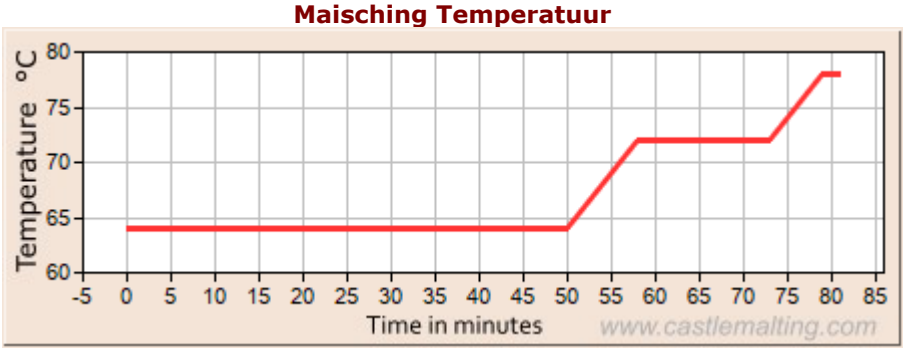
HOP

Tradition (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g

GIST

SafAle S-04	65 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg

Inmaischen op 64°C
Rust gedurende 50 minuten op 64°C
Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min
Rust gedurende 15 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.
Hoptoevoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.
Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Cascade toe.
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	11.0°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.
Vergist op 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en laat gedurende 1 dag rusten en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	76%	FG	2.60°P

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium