



BLOND TAFEL BIER



ABV 2.0%

Kleur 4 EBC

Bitterheid 8 IBU

Beschrijving:

Het Blonde Tafelbier schenkt een heldere gouden kleur met een kleine witte schuimkraag en een medium body. Heeft een matig fruitig en moutig aroma met een laag alcoholvolume.

Serveer:

Glas: Fluitglas

Temperatuur: 2-6°C

BROUWER'S TIP

Speciale aandacht voor de fermentatie om geen afwijkende smaken te hebben vanwege autolyse van gist, omdat er laagvergistbare suikers in het wort aanwezig zijn.

Houd ook het carbonatationiveau matig tot laag voor een betere ervaring.

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.

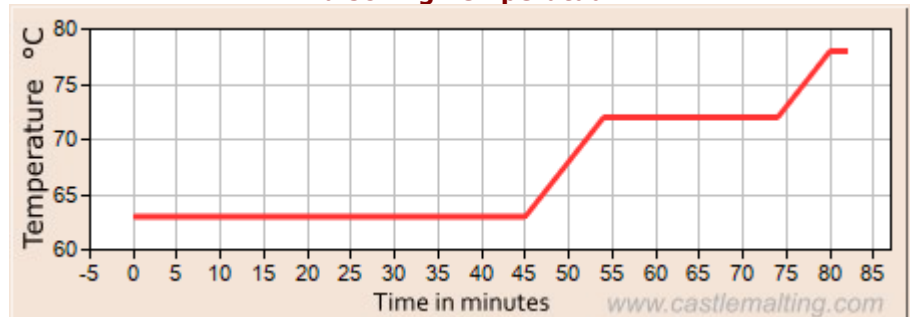
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	80% / 6 kg
Château Wheat Blanc	13% / 1 kg
Château Oat	7% / 0.5 kg
HOP	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g
GIST	
SafAle T-58	55 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 45 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten op 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.

Hoptoevoeging 2: Na 50min Styrian Golding toevoegen.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	5.5°P	Efficiëntie	93%
-------------	------	---------------	------	----	-------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.

Fermenteer op 18°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 10 dagen.

Attenuatie	71%	FG	1.60°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,5 volume CO₂. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergistiging op fles, voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.