



## SPECIAL TARWE BIER



ABV 6%

Kleur 35  
EBC

Bitterheid  
25 IBU

### Beschrijving:

Dit Speciaal Witbier wordt gebrouwen met een lagergist. Deze unieke combinatie zorgt voor een verfrissend en zeer drinkbaar bier met subtiele fermentatie-aroma's, goed uitbalanceerd met kruidige hoptonen.

### Serveer:

Temperatuur: 4-8 °C

### BROUWER'S TIP

Voeg voor een betere wortfiltratie 2% rijstkaf toe aan de puree. Vergeet ook niet dat dit een lagergist is en dat de fermentatietemperaturen er geschikt voor moeten zijn.

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	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg

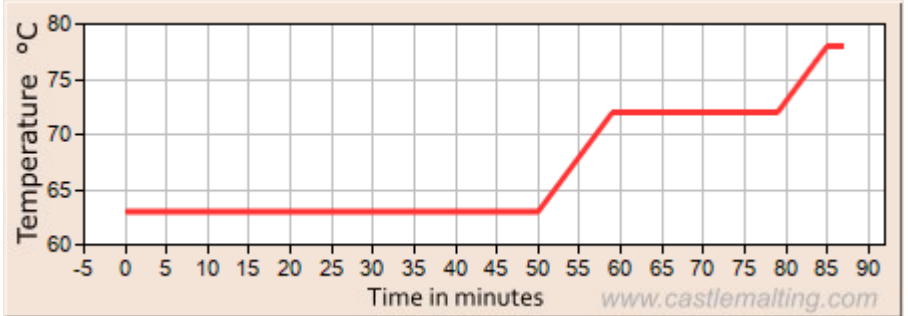
#### HOP

Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g

#### GIST

SafLager S-189	120 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 50 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

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

Verhogen 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 75 min.

Hoptoevoeging 1: Na 15min Perle toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 10min Aramis toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	13.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 12°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 12°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 14°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 laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie	82%	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 2,8-3,0 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.

