



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TRADITIONEEL TARWE BIER



ABV 5.5%

Kleur 8 EBC

Bitterheid
28 IBU

Beschrijving:

Belgisch tarwe- of witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomerdrankje. Het wordt meestal geconsumeerd als aperitief met een schijfje sinaasappel of citroen.

Serveer:

Glas: bekeerglas

Temperatuur: 4-6 °C

BROUWER`S TIP

Je kunt 5% ongemoute tarwevlokken aan dit recept toevoegen om het extra complexiteit te geven.

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

65% / 12.2 kg

Château Wheat Blanc

35% / 6.6 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)

26.5 IBU / 80 g

Styrian Golding (4.0% aa)

1.5 IBU / 80 g

GIST

SafAle WB-06

80 g

KRUIDEN

Bittere sinaasappelschillen

10 g

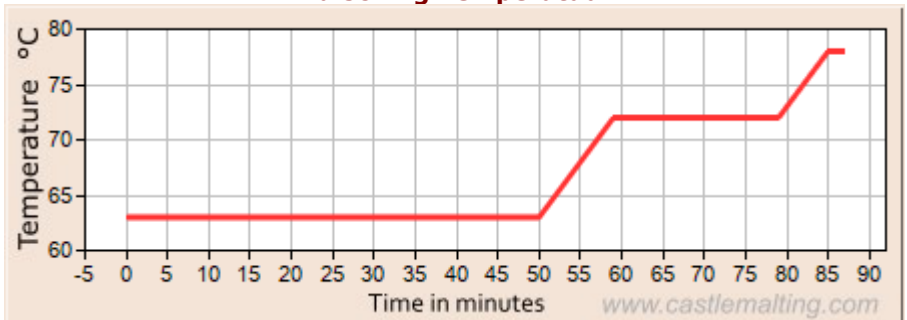
Komijn

2 g

Koriander

1 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 op 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 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Magnum toevoegen.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 85min Styrian Golding toe.

Kruiden toevoegen: Voeg na 85min alle kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal
evap

9.0%

Batch
Grootte

100L

OG

12.5°P

Efficientie

85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 20°C en voeg de gist toe.

Vergis op 20°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en verwijderd u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie

82%

FG

2.30°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 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.

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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB