



GEROOKTE TARWE ALE



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 kg
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 kg
Château Biscuit	28% / 6.15 kg
Château Black	3% / 0.65 kg
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 kg

HOP

First Gold (8.0% AA)	74 g
Willamette (5.0% AA)	50 g
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 g

GIST

SafAle S-04	70 g
-------------	------

ABV 4.5%

Kleur 80
EBC

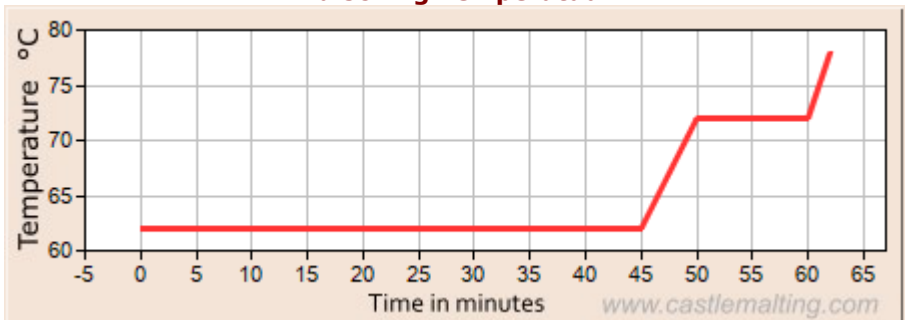
Bitterheid
40 IBU

Beschrijving

Een Schots bier van hoge gisting met een droge afdronk, geroosterde moutsmaak en sterke rokerige tonen. Cookie-aroma's vermengen zich met de pittige bitterheid van de hop.

*De bitterheid hangt af van het alfazuurgehalte van hop, kookomstandigheden en andere parameters.

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 66°C.

Rust gedurende 75min op 66°C en doe de Jodiumtest.

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2min op 78°C om uit te maischen.

Wanneer het maischen klaar is, filtreer and spoel met water van 78°C.

Stap 2: Koken

Kook gedurende 60 min.

Hop toevoeging 1: direct voor het koken, voeg alle hoppen aan het wort toe. Whirlpool om de trub te verwijderen.

Totaal evap	5.0%	Batch Grootte	100L	OG	12.0°P	Efficientie	80%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

Stap 3: Fermentatie en rijping

Koel het wort af tot 22°C en voeg de gist toe.

Vergist op 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), laat je de temperatuur zakken tot 8°C en rust je gedurende 1 dag. Verwijder de gist.

Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	73.3%	FG	3.2°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 volumes CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet er van!

Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

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

