



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgian Red Pure Malt



ABC 6.5%

Farbe 42
EBC

Bittere 25
IBU

Beschreibung:

Dieses Bier schenkt einen lieblichen, leicht hopfigen, tee-ähnlichen Geschmack. Gut abgerundete und ausbalancierte Noten und ein angenehmer Malzcharakter mit einem leicht trockenen Abgang.

Zur Verkostung:

Glasform: Kelchglas mit Stiel
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Geben Sie 1-2 % Château Black dazu, dann bekommen Sie einen schönen Röstcharakter.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.2 kg

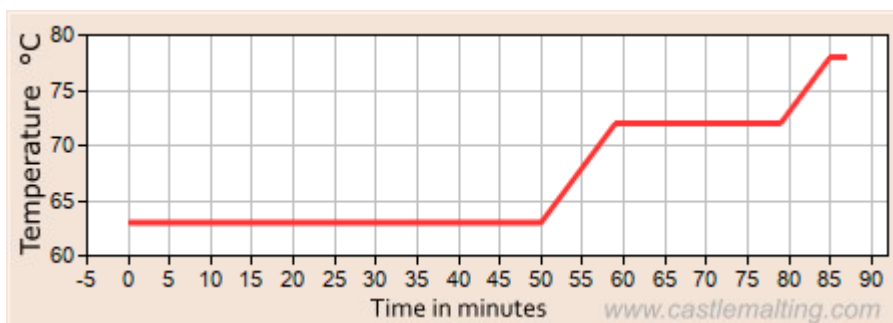
HOPFEN

Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g

HEFE

SafAle US-05	80 g
--------------	------

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

50 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Hallertau Mittelfruh zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Saaz hinzufügen.

Hopfungabe 3: Nach 55 min. Mandarin Bavaria zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

6.0%

Losgröße

100L

OG

14.5
°P

Wirkungsgrad

85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 18 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 18 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 22 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehleraromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad

82%

FG

2.65°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe

entfernen und bis zu **4,4 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

* Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;

Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB