



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgische Donker Abdijbier



Stamwort: 13 - 14° Plato

Alcohol: 8.5 - 9%

Kookkleur: 55- 65 EBC

Bitterheid: 25- 30 IBU

Kenmerken

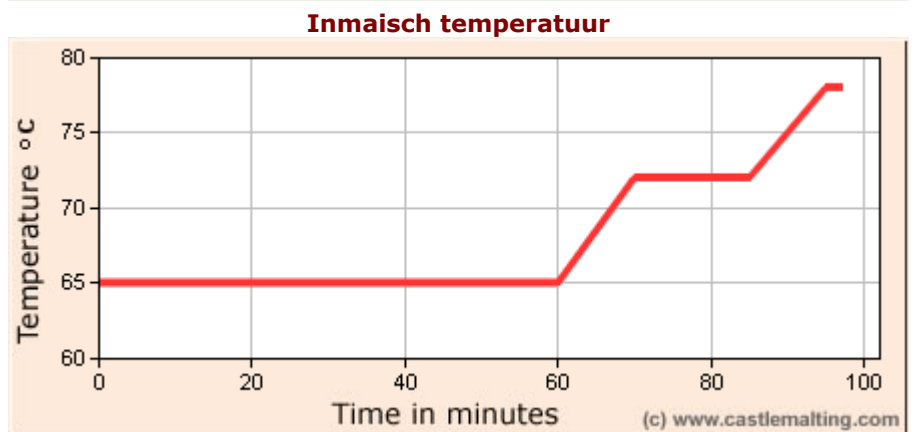
Dit bier heeft een sterke persoonlijkheid. Het heeft een rijk aroma van zoetige mout en een aangename smaak van geroosterde mout. In de afdrank heeft het wat toetsen van gebrand hout.



Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

MOUT	
Château Pilsen 2RS	9 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl
HOPS	
Tradition	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl
GISTEN	
Safbrew T-58	50- 80 g / hl



Stap 1: Inmaischen

- Inmaishen bij 65°C en rust gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Koken

- Duurtijd: 1.30 uur; volumevermindering: 8 - 10%
- Na 15minuten Hallertauer Tradition toevoegen
 - Na 85 minuten Tettnanger en suiker indien nodig

*Optionele kruiden: koriander (1 g/hl) en kaneel (4 g/hl)

**Optionele suiker: donkere kandijnsuiker (0.5 kg/hl)

Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

Stap 4: Lageren minimum 2 weken bij 4°C

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Wij kunnen de kwaliteit van het eindresultaat niet garanderen, dit staat in functie van de kwaliteit van de grondstoffen, de brouwomstandigheden en het proces.

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