



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch witbier



Stamwort: 11 - 12° Plato

Alcohol: 5 - 5.5 %

Kookkleur: 10 - 12 EBC

Bitterheid: 25 - 30 IBU

Kenmerken

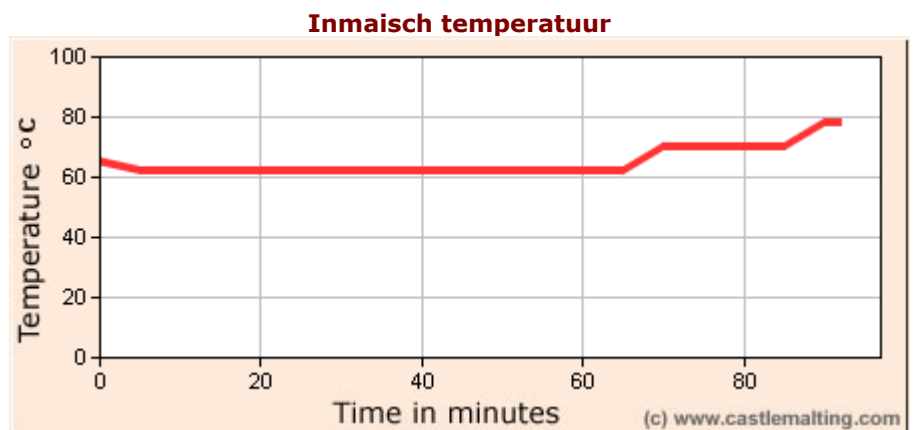
Tarwebier en witbier wordt gewoonlijk als zomerdrank aanbevolen. Gebruikt als aperitief, met een schijfje sinaasappel of citroen.



Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

MOUT	
Château Pilsen 2RS	18-20kg / hl
Château Wheat Blanc	5kg / hl
HOPS	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
GISTEN	
Safbrew WB-06	50 g / hl
KRUIDEN	
Bittere sinaasschil	100g / hl
Komijn vrucht	30g / hl
Koriander	20g / hl



Stap 1: Inmaischen

- Mash in 80 liter water van 65°C
- Rust bij 62°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 70°C gedurende 20 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Koken

Duurtijd: 1.30 uur
Volumevermindering: 8 - 10%
Na 15' de hop Magnum toevoegen.
Na 85' hop Styrian Goldings, de kruiden (bittere curaçaoschil) en suiker toevoegen.

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 7°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

