



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Barley Wine



Stamwort: 1.080 - 1.120 ° Plato

Alcohol: 8 - 12%

Kookkleur: 24 - 48 EBC

Bitterheid: 35 - 70 IBU

Kenmerken

Een sterk bovengistend bier met een alcoholvolume van minstens 8 % en tot 12 % (of meer). Het heet barley wine omdat het zo sterk als wijn kan zijn, maar is vervaardigd uit graan i.p.v. fruit, het is in feite een bier. Serveer dit bier in een speciaal glas dat het aroma concentreert. Het is een goede match voor dessert.



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.

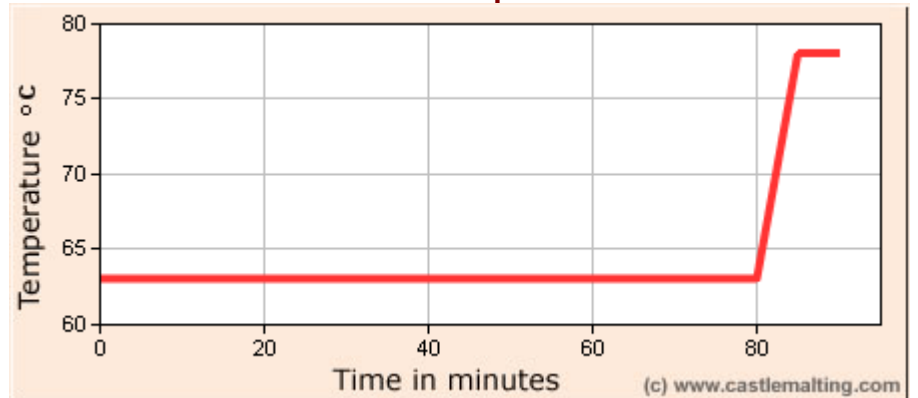
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com

Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

MOUT	
Château Pilsen 2RS	22.75 kg / hl
Château Melano	3.25 kg / hl
Château Cara Ruby®	1.6 kg / hl
Château Abbey®	4.9 kg / hl
HOPS	
Nugget	125 g / hl
Tettnang	125 g / hl
GISTEN	
Safbrew S-33	80 g / hl

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Mash 32.5 kg mout in 75 liter water van 63°C
- Meng 80 minuten at 63°C
- Verhoog de temperatuur tot 78°C en rust gedurende 2 minuten

Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met water (78°C)

Stap 3: Koken Duurtijd: 1.40 uur; volumevermindering: 8 – 10% - Na 15 minuten de bitterhop toevoegen; - na 95 minuten - de aroma hop. Het wortmoet een dichtheid hebben van 24° Pl aan het eind van het kookproces. Om de nodige dichtheid te krijgen; suiker toevoegen

Stap 4: Whirlpool

Na koken dompelkoeler in het wort zetten en gedurende 5 minuten laten lopen, rust gedurende 25 minuten.

Stap 5: Koelen van 23°C

Stap 6: Vergisten Voeg de droge gist toe van zodra het koele wort 23°C heeft