



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## IPA Dubbel



**Stamwortgehalte:** 14 ° Plato

**Alcohol:** 6.5 %

**Kleur:** 6 EBC



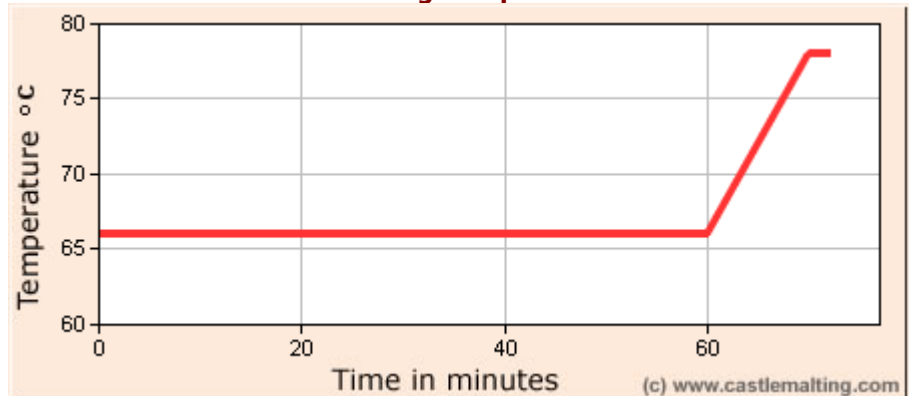
**Castle Malting S.A.,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium  
Tel: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com

## Bier recept

### INGREDIENTEN / 100 L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl
HOP	
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g
GIST	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

### Maisching Temperatuur



#### Stap 1: Maisching

Maisch op 66°C gedurende 80 minuten  
Rust op 78°C gedurende 2 minuten

#### Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de draf met water van 78°C

#### Stap 3: Koken

Duur: 75 minuten

Temperatuur: 100°C

Het volume van het wort vermindert met 6 to 10 %

- Na 15 minuten voeg de Columbus en de Chinook toe

- Na 70 minuten voeg de Centennial en Aramis toe, alsmede de suiker indien nodig

De wort moet een dichtheid van 14°Plato hebben

Verwijder de bostel

#### Stap 4: Afkoelen

tot 23°C

#### Stap 5: Vergisting

op 24°C

#### Stap 6: Lagering

minimaal 2 weken op 2°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