



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Englisches IPA



**Stammwürze:** 16-17 ° Plato

**Alkoholgehalt:** 7 %

**Farbe:** 9 EBC



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

## Bierrezept

### ZUTATEN / 100 L



#### MALZ

Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl



#### HOPFEN

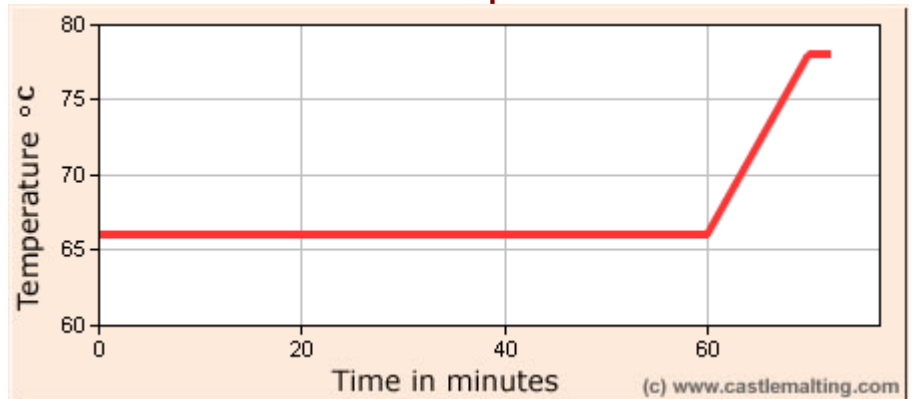
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl



#### HEFEN

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

### Maischetemperatur



#### Schritt 1: Maischen

Einmaischen bei 66°C für 60 Minuten  
Rast bei 78°C für 2 Minuten

#### Schritt 2: Läutern

Den Treber mit Wasser (78°C) von der Würze entfernen

#### Schritt 3: Kochen

Dauer: 1 Stunde 15 Minuten  
Temperatur: 100°C

die Würzmenge wird um 6-10 % verringert

- Nach 15 Minuten den Hopfen Golding zugeben

- Nach 70 Minuten den Hopfen Fuggle und Aramis, und, wenn nötig, Zucker zugeben

Die Stammwürze muss am Ende des Kochvorgangs 16,5 °Plato haben - Die Trübstoffe entfernen

#### Schritt 4: Würzekühlung

Abkühlen auf 23°C

#### Schritt 5: Gärung

bei 24°C

#### Schritt 6: Lagerung

mind. 2 Wochen bei 2 °C

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass von uns vorgeschlagene Rezept nur ein Leitfaden ist, was Ihnen erlaubt, eine persönliche Note Ihrem Bier zu verleihen. Spezielle technische Rahmenbedingungen, Wasser, etc können manche Änderungen benötigen. 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.

