



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Double IPA



Bierrezept

ZUTATEN / 100 L

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

Stammwürze: 14 ° Plato

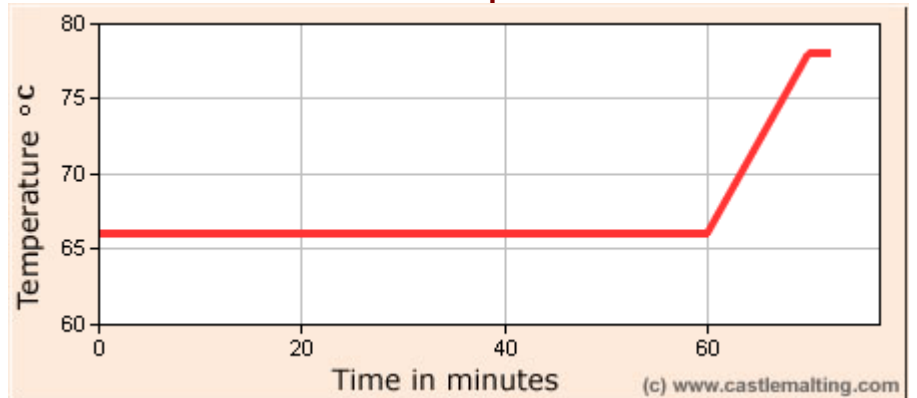
Alkoholgehalt: 6.5 %

Farbe: 6 EBC



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

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

Einmaischen bei 66°C für 80 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 Columbus und Chinook zugeben

- Nach 70 Minuten den Hopfen Centennial und Aramis, und, wenn nötig, Kandiszucker zugeben.

Die Stammwürze muss 14 °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.

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien

Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien

Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB