



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## Gouden Krachtig Bier



**Stamwort:** 21 ° PL

**Alcohol:** 9 %

**Kleur:** 8 - 12 EBC

**Bitterheid:** 25 - 30 IBU

### Beschrijving

Een goudgeel sterk bier met een zoete bitterheid en een afdrank van fruitige aroma's, versterkt met een lichte kruidigheid en een prettige warmte

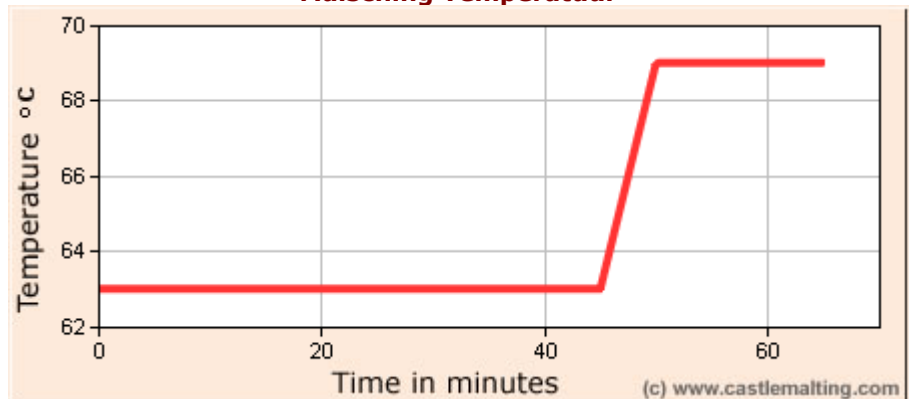


## Bier recept

**INGREDIENTEN / HL (1 hectolitre = 100 litres)**

MOUT	
Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Wheat Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg
HOP	
Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl
GIST	
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
KRUIDEN	
Koriander	10 g / hl
Zwarte peper	5 g / hl
Kruidnagel	5 g / hl

### Maisching Temperatuur



### Stap 1: Maisching

Rust op 63°C gedurende 45 minuten

Rust op 69°C gedurende 15 minuten

### Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de draf met water van 76°C

### Stap 3: Koken

Duur: 1 uur

Na 10 minuten voeg Saaz toe

Na 55 minuten voeg de Centennial, de Mosaic, de kruiden en 0.3 kg witte kandijsuiker toe

Het wort moet een dichtheid hebben van 21°Plato

Verwijder de bostel

### Stap 4: Afkoelen

**Stap 5: Vergisting** op 24°C

**Stap 6: Lagering** 2 dagen op 12°C en 2 weken op 0-1°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](mailto:info@castlemalting.com)