



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Saison Bier



Stammwürze: 14 ° PL

Alkoholgehalt: 6.5 %

Farbe: 8 EBC

Bittereinheit: 30 EBU

Beschreibung

Das Saison Bier, auch bekannt unter der Bezeichnung „Farmhouse Ale“. Geschmacklich ähnelt ein Saison einem Pale Ale. Ein Saison-Bier hat einen relativ hohen Kohlensäure - Anteil, fruchtige Aromen. Das Saison-Bier stammt ursprünglich aus der Wallonie, französischsprachigem Teil Belgiens, und wurde dort auf den Farmen in den Wintermonaten eingebraut, kühl gelagert und dann im Sommer getrunken.



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

Bierrezept

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MALZ

Château Pilsen Z2S	47 kg / hl
Château Cara Clair®	2 kg / hl
Château Wheat Blanc®	2 kg / hl



HOPFEN

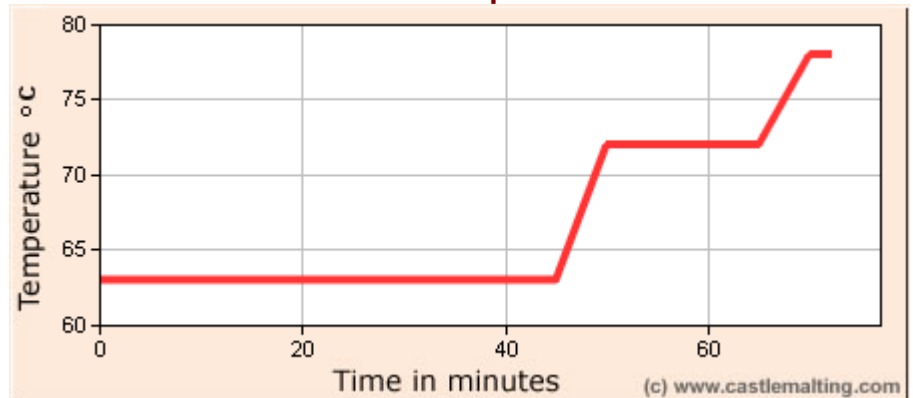
Magnum	100 g / hl
Aramis	50 g / hl
Mosaic	90g / hl
Perle	20 g / hl



HEFEN

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

Rast bei 63°C für 45 Minuten
Rast bei 72°C für 15 Minuten
Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Läutern

Die Würze von der Maische trennen und Wasser (75°C) zugeben.

Step 3: Boiling

Duration: 85 min;
after 5 min counting from the start of boiling add Magnum,
after 80 min add Aramis, Mosaic and Perle.

Step 4: Fermentation Ferment at 25°C with the recommended yeast as above

Step 5: Lagering Mature during 2 weeks at 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