



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Helles Bier



Stammwürze 15 - 16 ° P

Alkoholgehalt: 6 - 7 %

Farbe: 8 - 12 EBC

Bittereinheit: 26 - 29 IBU

Beschreibung

Kräftiges Bier mit einem vollen Geschmack, lange anhaltender Vollmundigkeit und in der Regel mit niedrigem Kohlensäuregehalt. Im Unterschied zu anderen Biersorten wird "Belgisches Helles" vor dem Servieren auf 6-12 °C gekühlt.

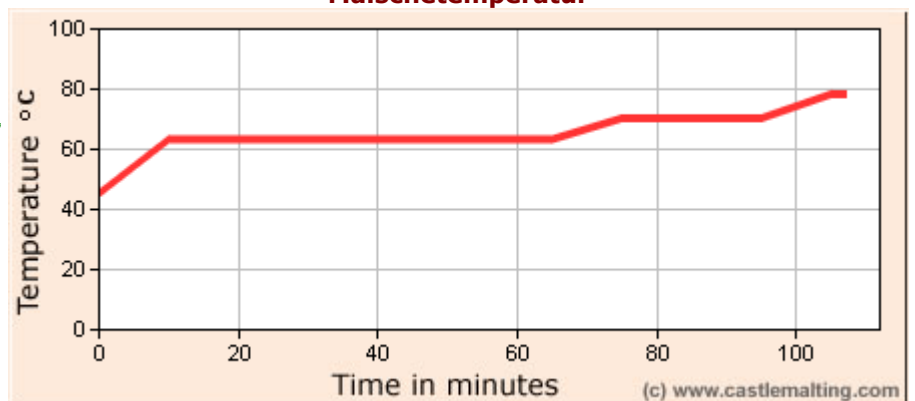


Bierrezept

ZUTATEN / HL

MALZ	
Château Pilsen 2ZS, 100%	25 - 30 kg / hl
HOPFEN	
Saaz	100 g / hl
Tradition	50 g / hl
HEFEN	
Safbrew T-58	5- 80 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 75 l Wasser (45°C)
- Rast bei 63°C für 55 Minuten
- Rast bei 70°C für 20 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden
Die Würzmenge wird mit 8-10% verringert
- Nach 15 Minuten den Saaz-Hopfen zugeben
 - Nach 85 Minuten Hallertauer Aroma zugeben

Zusätzliche Zutaten: Sternanis (1g/hl)

Schritt 3: Gärung

Mit 20°C beginnen, die Temperatur bis 22°C steigern, das Diacetyl am Ende der Gärung vor der Hefenentfernung für 24 Stunden ruhen lassen.

Schritt 4: Lagerung mind. 2 Wochen bei 4°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