



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches IPA



Stammwürze: 14 - 16 °P

Alkoholgehalt: 6 - 7%

Farbe: 10 - 15 EBC

Bittereinheit: 38 IBU

Beschreibung

Die perfekte Antwort für Bier-Enthusiasten, die auf der Suche nach einem hopftigen IPA Charakter, vereinigt mit dem komplexen, fruchtigen, würzigen Charakter vom Belgischen kräftigen Pale Ale.



Bierrezept

ZUTATEN / HL



MALZ

Château Pilsen ZZS	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl



HOPFEN

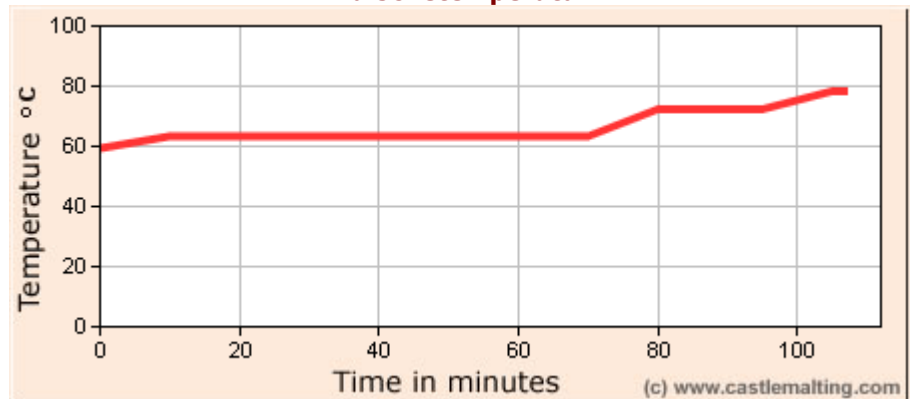
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl



HEFEN

Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S-04 (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 70 l Wasser bei 59°C und langsam die Temperatur auf 63°C steigern.
- Rast bei 63°C für 60 Minuten
- Rast bei 72°C für 15 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Läutern

Den Treber mit Wasser (75°C) von der Würze entfernen

Schritt 3: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden
die Würzmenge wird um 8-10% verringert
- Nach 5 Minuten Fuggles zugeben,
 - Nach 80 Minuten East Kent Goldings zugeben,
 - Nach 85 Minuten Willamette zugeben.

Schritt 4: Gärung

Gärung bei 23°C

Schritt 5: Lagerung mind. 3 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.

