



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Dunkelbier



Stammwürze: 17 - 18 ° PL

Alkoholgehalt: 7 - 8 %

Farbe: +/- 50 EBC

Bittereinheit: 15 - 20 IBU

Bierrezept

ZUTATEN / HL



MALZ

Château Pilsen ZZS	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl



HOPFEN

Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl



HEFEN

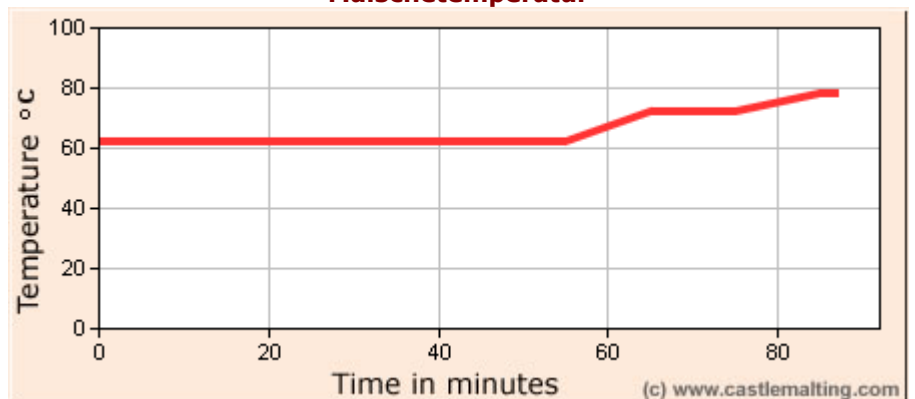
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl



ZUCKER

Kandiszucker dunkel	0.5 kg / hl
---------------------	-------------

Maischetemperatur



Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit einem malzigen Aroma und einem ausbalancierten Geschmack. Im Nachgeschmack spürt man ein Aroma von geräuchertem Holz.



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 62°C und für 55 Minuten ruhen lassen
- Rast bei 72°C für 10 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden; die Würzmenge wird um 8-10% verringert
- Nach 15 Minuten den Magnum-Hopfen zugeben
- Nach 85 Minuten Perle-Hopfen und, wenn nötig, Zucker zugeben

Schritt 3: Würzekühlung

Schritt 4: Gärung bei 22°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.