



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Rot



Stammwürze: 13.5 ° P

Alkoholgehalt: 6.5%

Farbe: 60 EBC

Bittereinheit: 22 - 27 IBU

Beschreibung:

Süßes und leicht hopfiges Aroma. Mit einem ausbalancierten und angenehmen Geschmack von geröstetem Malz. Gewöhnlich mit einem trockenen Nachgeschmack.

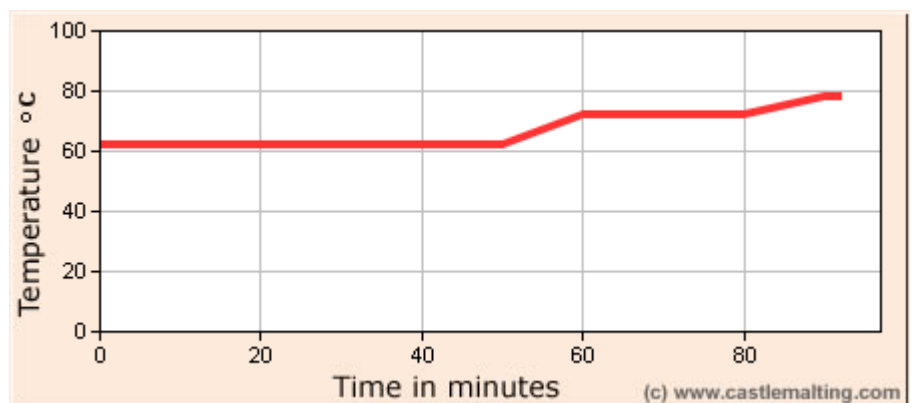


Bierrezept

ZUTATEN / HL

MALZ	
Château Pilsen 2ZS	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
HOPFEN	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 g / hl
HEFEN	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	50 - 80 g / hl
Safbrew BE 256 (Abbaye) (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 62 °C und für 50 Minuten ruhen lassen
- Rast bei 72°C für 20 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1.5 Stunden; die Würzmenge wird um 6-10 % verringert
- Nach 15 Minuten den Saaz-Hopfen zugeben;
 - Nach 80 Minuten Hallertauer Mittelfruh zugeben, wenn nötig, auch Zucker

Zusätzliche Zutaten:

Zucker: Cassonade hell (0,5kg/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.