



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Dunkel Abbey



Stammwürze: 13 - 14 °P

Alkoholgehalt: 8,5 - 9%

Farbe: 55- 65 EBC

Bittereinheit: 25- 30 IBU

Beschreibung

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



Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

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.

Bierrezept

ZUTATEN / HL



MALZ

Château Pilsen 2ZS	18 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl



HOPFEN

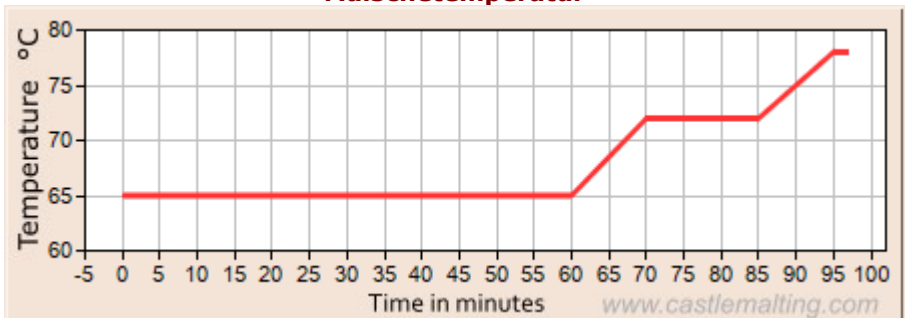
Tradition	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl



HEFEN

Safbrew T-58	50- 80 g / hl
--------------	---------------

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 65°C für 60 Minuten
- Rast bei 72°C für 15 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 Hallertauer Tradition Hopfen zugeben,
- Nach 85 Minuten Tettnanger Hopfen zugeben, wenn nötig, auch Zucker

zusätzliche Zutaten

- *Gewürze: Koriander (1 g/hl) und Zimtrinde (4 g/hl)
- **Zucker: Brauner Kandiszucker (0,5 kg/hl)

Schritt 3: Gärung

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

Schritt 4: Lagerung mind. 2 Wochen bei 4°C

