



*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.



## Bierrezept

### ZUTATEN / HL

#### MALZ

Château Pilsen 2ZS	9 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

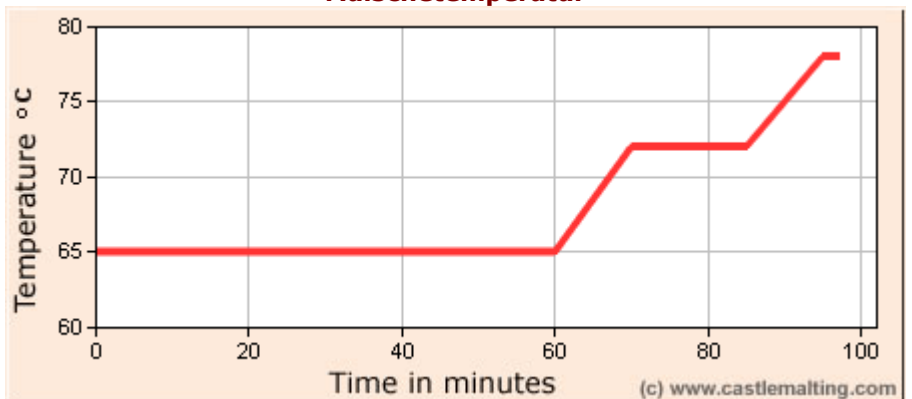
#### HOPFEN

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 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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB