



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

LAGER/PILS



ABV	5%	Kleur	7 EBC	Bitterheid	20 IBU
-----	----	-------	-------	------------	--------

Beschrijving:

Een bier met een blonde en gouden kleur en mooi gebroken wit schuim. In de mond onthult het de aroma's van mout, bloemen, kruiden en hop. Het is een licht en verfrissend bier. Laat een droge afdronk achter.

Serveer:

Glas: Pilsklas

Temperatuur: 2 - 4°C

BROUWER'S TIP

Voordat u afkoelt tot 8°C en de fermentatie stopt, moet u ervoor zorgen dat diacetyl en acetaldehyde zijn verminderd om onaangename smaken en een lange rijpingsperiode te voorkomen

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

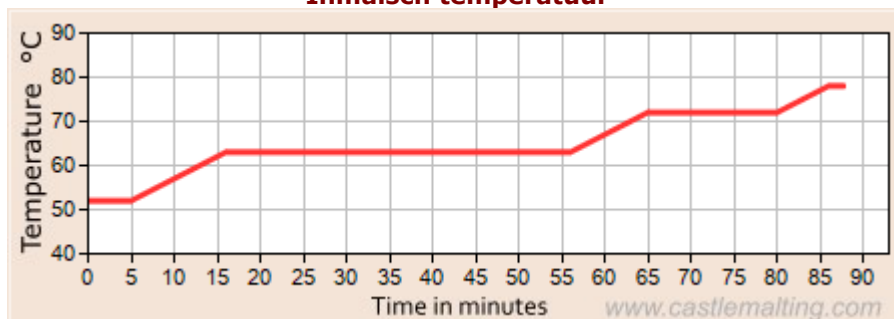
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
HOP	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g
GIST	
SafLager W-34/70	90 g

Inmaisch temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 52°C

Rust 5min op 52°C

Verhoog tot 63°C met 1°C/min. Rust 40min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min. Rust 15min op 72°C en doe de

Jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust 2min op 78°C om uit te **maischen**

Als het maischen klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60min.

Hop toevoeging 1: Na 10min voeg Perle toe

Hop toevoeging 2: Na 50min voeg Saaz toe

Whirlpool om de draft e verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	11.5°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 10°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 10°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 14°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	81%	FG	2.20°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,5 volume CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergistings in de fles brouwsuiker en Safale F2 toevoegen

