



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Scotch Beer



ABV	4.5%	Kleur	32 EBC	Bitterheid	18 IBU
-----	------	-------	--------	------------	--------

Beschrijving

Overweldigend moutig, met een rijke en dominante zoete moutsmaak en aroma. Geeft een zachte bitterheid, gebrande koffiearoma met uitgesproken gerookte turfsmaak. Sterke kleur, stabiel, fijn en kleurrijk schuim.

Serveer:

Glas: Tulpglas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP

Speel met het percentage Chateau Peated voor meer of minder rokerige smaken.

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	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg



HOP

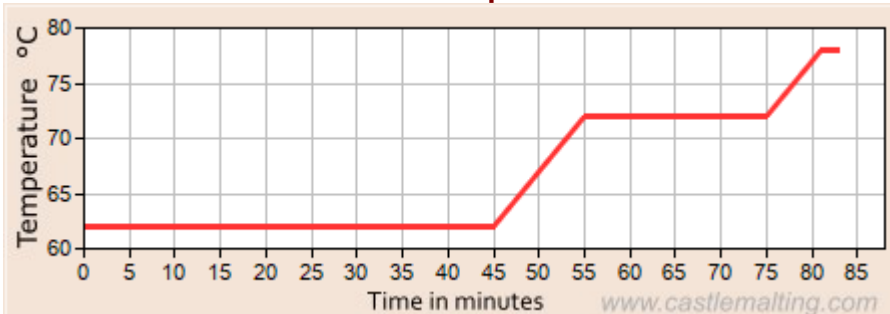
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggles (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g



GIST

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Inmaisch temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

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

Maisch-in op 62°C

Rust 45min op 62°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust 20min 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 60min.

Hop toevoeging 1: na 10min voeg Goldings toe.

Hop toevoeging 2: na 50min voeg Fuggles toe.

Whirlpool om de draf te verwijderen.

Total evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	10.8°P	Efficientie	90%
------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 18°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 laat 7 dagen rusten.

Attenuatie	78%	FG	2.4°P
------------	-----	----	-------

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,4 volumes CO₂**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergisting in de fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.

