



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Blond Zomerbier



ABV 6.0%

Kleur 8 EBC

Bitterheid
25 IBU

Beschrijving

Dorstlessend zoet bier. Beetje bitter met aroma's van sinaasappel, passievrucht en banaan.

Serveer:

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP

Hergist dit bier op fles met SafAle F-2 om het te carboniseren en complexer te maken.

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	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg

HOP

First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g

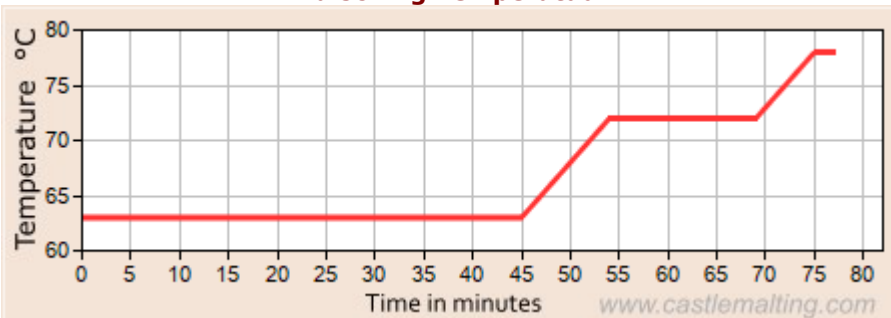
GIST

SafAle BE-134	60 g
---------------	------

KRUIDEN

Bittere sinaasappelschillen	40 g
Komijn	10 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 63°C

Rust 45min 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 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min First Gold toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55min Cascade, Motueka en Sorachi Ace toe.

Kruidentoevoeging: Voeg aan het einde van het koken bittere sinaasappelschillen en komijn toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	13°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING Koel het wort af tot 22°C en pitch de gist. Vergisting bij 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), laat je de temperatuur zakken tot 8°C en rust je 1 dag en verwijder je vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	86%	FG	1.80°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,6 volumes CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB