



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Zwart Bier



ABV	8.5%	Kleur	100 EBC	Bitterheid	30 IBU
-----	------	-------	---------	------------	--------

Beschrijving

Een donkere, complexe, zeer sterke Belgian Ale met een heerlijke moutrijkheid. Intense koffie, geroosterde broodkorst en tonen van geroosterde mout. Zwart van kleur met aanhoudende lichtbruine schuimkraag.

Serveer:

Glas: keltglas

Temperatuur: 4-6°C

BROUWER'S TIP

Ik stel voor om dit bier op fles te hergisten met dezelfde SafAle BE-256 voor meer complexiteit.

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	61% / 17.7 kg
Château Black of Black	16% / 4.7 kg
Château Cara Gold	10% / 2.9 kg
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 kg

HOP

Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g

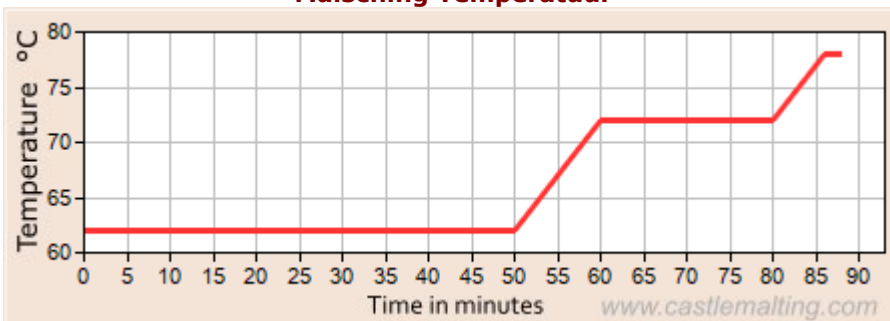
GIST

SafAle BE-256	65 g
---------------	------

SUIKER

Donkere Kandjsuiker	500 g
---------------------	-------

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profile

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 62 °C

Rust gedurende 50 minuten op 62 °C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 90 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 30min 100g Pearl (21IBU) toe

Suikertoevoeging: Voeg na 80min kandjsuiker toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 85 min 100g Pearl (4.5IBU) en 150g Cascade (4.5IBU) toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	17.5°P	Efficiëntie	80%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

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

Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C laat rusten gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur naar 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	85%	FG	2.60°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 volumes CO2. Het bier staat nu klaar om te verpakken en te drinken.

Geniet ervan! *Voor hergisting op fles, voeg 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