



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

NOORD-DUITS ALTBIER



ABV 4.8%

Kleur 37
EBC

Bitterheid
35 IBU

Beschrijving:

Dit recept is een voorbeeld van traditioneel Duits Altbier, met een bruin-koperachtige kleur, uitgesproken bitterheid in evenwicht met een sterke moutige smaak met een mooi vleugje karameltonen.

Service:

Glas: smal glas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Je kunt de zoete karamel- of geroosterde aroma's aanpassen door het percentage Cara Crystal en Black malt aan te passen.

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	44% / 7.6 kg
Château Vienna®	40% / 6.9 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
Château Cara Crystal	10% / 1.7 kg
Château Black	1% / 0.2 kg

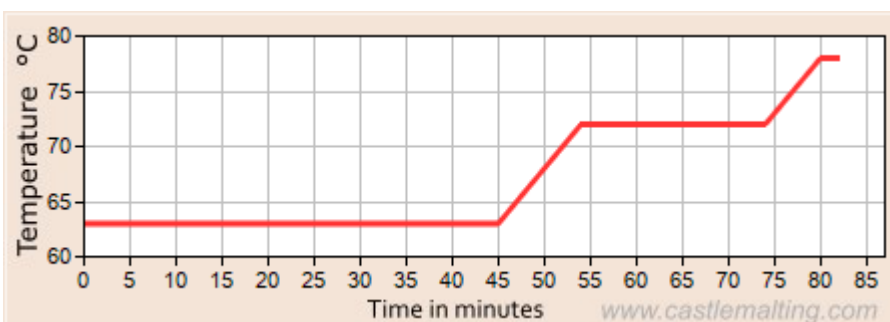
HOP

Magnum (12.0% aa)	35.0 IBU / 115 g
-------------------	------------------

GIST

SafAle K-97	65 g
-------------	------

Maisching Temperatuur



Step 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

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

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 45 min op 63°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 60 min.

Hooptoevoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	11.2°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

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

Vergist op 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 18°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	80%	FG	2.20°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

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

*Voor hergistig op fles, voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

