



# Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

## ARAMIS BIER



ABV 6.5%

Kleur 20  
EBC

Bitterheid  
30 IBU

### Beschrijving:

Door de combinatie van Château Munich Light en Château Abbey mouten, wordt dit speciaalbier gekenmerkt door een rijke warmte die typisch is voor wijn en een unieke frisheid die typisch is voor bier. De hop Aramis geeft dit bier een zeer fijn aroma met subtiele kruidige tonen.

### Serveer:

Glas: Amerikaans Shaker-pintglas  
Temperatuur: 4 - 8°C

### BROUWER'S TIP

Gebruik verse hop voor betere aroma resultaten.

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Château Pilsen 2RS    | 65% / 14 kg  |
| Château Munich Light® | 20% / 4.3 kg |
| Château Abbey®        | 10% / 2.2 kg |
| Château Wheat Blanc   | 5% / 1.1 kg  |

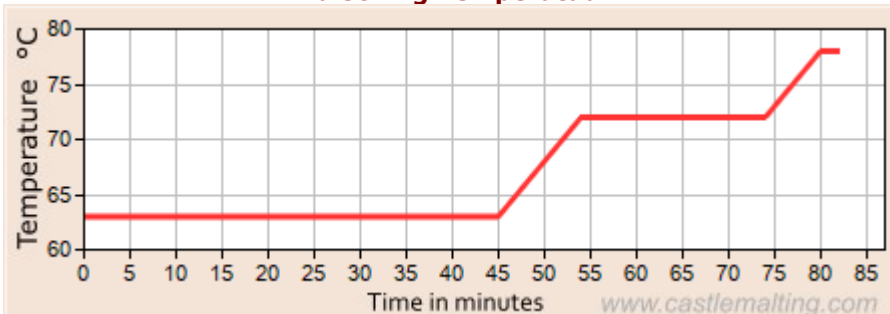
#### HOP

|                  |       |
|------------------|-------|
| Aramis (7.0% aa) | 300 g |
|------------------|-------|

#### GIST

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 70 g |
|---------------|------|

### Maisching Temperatuur



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

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

Inmaischen op 63°C

Rust 45 min bij 63°C

Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min

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

Verhoog 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.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 130g Aramis (24 IBU) toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55 min 170 g Aramis (6 IBU) toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

|             |      |               |      |    |        |             |     |
|-------------|------|---------------|------|----|--------|-------------|-----|
| Totaal evap | 6.0% | Batch Grootte | 100L | OG | 14.0°P | Efficiëntie | 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 | 84% | 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 CO<sub>2</sub>. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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

