



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Amber Bier



ABV 6.5%

Kleur 22
EBC

Bitterheid
20 IBU

Beschrijving

De combinatie van Château Abbey en Château Cara Ruby geeft dit bier een prachtige amberkleur met een mooi vleugje zoete moutigheid. Verfrissend en doordrinkbaar bier.

Serveer:

Glas: Amerikaans pintglas
Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP

Houd de gijtsnelheid hoog op 0,75-0,8 g/L voor een schonere gisting.

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	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbey®	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg

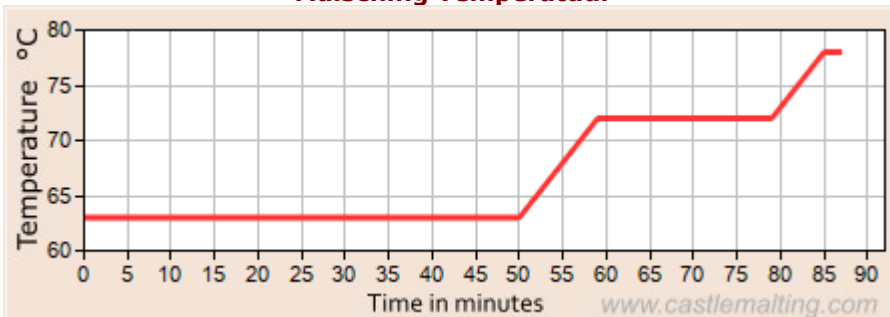
HOP

Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g

GIST

SafAle S-33	80 g
-------------	------

Maisching Temperatuur



Stap 1: Maischen

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen op 63°C
Rust gedurende 50 min bij 63°C
Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min
Rust gedurende 20 minuten op 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.
Hofoetvoeging 1: Voeg na 10min 90g Saaz en 70g Hallertau Mittelfruh toe.
Hofoetvoeging 2: Voeg na 55 min 90 g Saaz en 70 g Hallertau Mittelfruh toe.
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

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 stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en onaangename smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C en laat gedurende 1 dag rusten en verwijder dan de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	81%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

Stap 4: Koude maturatie en verpakking

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voor hergisting op fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.

