



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BELGISCH BRUIN BIER



ABV 6.5%

Kleur 58
EBC

Bitterheid
25 IBU

Beschrijving:

Een bier met een rijke zoete moutsmaak en een uitgebalanceerde smaak. Laat een subtiele afdrank van chocolade achter.

Serveer:

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Voor een betere vergisting houd de pitch rate hoog met 0.75 – 0.8 g/L

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	50% / 11.3 kg
Château Munich Light®	30% / 6.8 kg
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 kg
Château Crystal®	3% / 0.7 kg
Château Chocolat	3% / 0.7 kg



HOP

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g



GIST

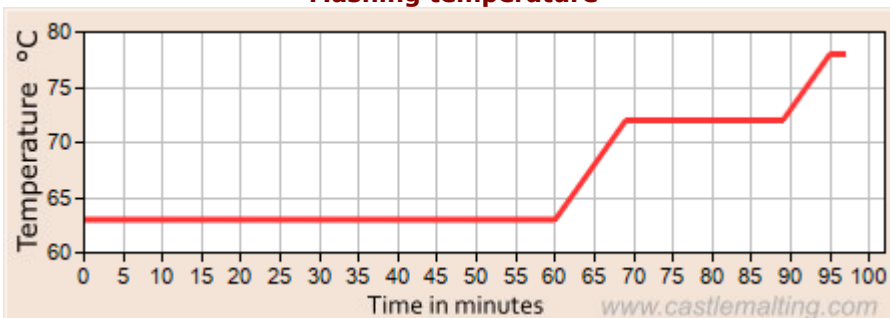
SafAle T-58	80 g
-------------	------



SUIKER

Donkere Kandijnsuiker	500 g
-----------------------	-------

Mashing temperature



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

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

Maish-in op 63°C

Rust gedurende 60min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20min op 72°C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

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

Wanneer het maischen klaar is, filtreer and spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60min.

Hop toevoeging 1: Na 10min voeg Magnum toe.

Hop toevoeging 2: Na 55min voeg Perle toe.

Suiker toevoeging: Na 50min voeg bruine kandijnsuiker toe.

Whirlpool daarna om de draf te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	15.0°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 stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	77%	FG	3.40°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,7 volumes CO₂. Het bier is 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