



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BELGISCH TARWE BIER



ABV 5.5%

Kleur 8 EBC

Bitterheid
28 IBU

Beschrijving:

Belgisch witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomerdrankje. Het wordt meestal geconsumeerd als aperitief met een schijfje sinaasappel of citroen.

Serveer:

Glass: Pint Beer Chalice
Temperature: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Voor een betere filtratie voeg 1-2% rijstschillen toe.

Om een goed bananenaroma te bevorderen, under-pitch (0,5 g/L), weinig of geen beluchting, geen kopdruk en fermenteer bij hoge temperaturen (22-26 °C).

Om een kruidnagelachtig aroma te bevorderen, aangezien WB-06 een POF+ giststam is, doet u het tegenovergestelde. En om het een boost te geven, doe je een ferulazuurrust in de maisch.

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

75% / 14.1 kg

Château Wheat Blanc

25% / 4.7 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)

21.8 IBU / 70 g

Styrian Golding (4.0% aa)

1.4 IBU / 70 g

Citra (12.0% aa)

4.8 IBU / 70 g

GIST

SafAle WB-06

70 g

KRUIDEN

Bittere sinaasappelschillen

100 g

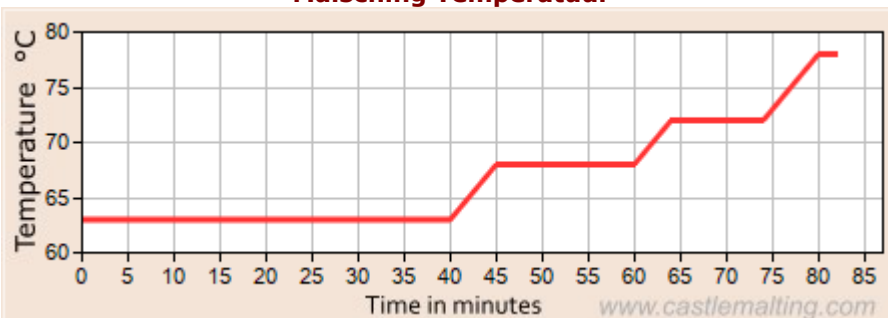
Komijn

40 g

Koriander

30 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHING

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH

5.3

Mix Ratio

3.0 L/kg

Inmaischen bij 63°C

Rust gedurende 40 minuten bij 63°C

Verhogen tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 15 minuten op 68°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 10 minuten op 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C bij 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: Na 30min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 80min Citra toe.

Hoptoevoeging 3: Voeg na 85min Styrian Goldings toe.

Kruidentoevoeging: Voeg na 85min kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal
evap

9.0%

Batch
Grootte

100L

OG

12.5°P

Efficiëntie

85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 20°C en voeg de gist toe.

Vergist op 20°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°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 naar 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie

82%

FG

2.30°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 3,0 volumes CO₂. Het bier staat 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