



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BLOND ROGGE BIER



ABV 8.5%

Kleur 11
EBC

Bitterheid
25 EBU

Beschrijving:

Lichtgeel tot goudkleurig, met een goed geconstrueerde witte kop. De bitterheid is meestal matig om de vaak pittige en zuurachtige kenmerken van rogge door te laten komen.

Serveer:

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Rogge geeft een unieke pittige en frisse smaak aan het bier, je kunt spelen met het percentage ervan in de graanrekening. Maar voeg niet meer dan 30% toe.

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	70% / 18.8 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 kg
Château Rye	20% / 5.4 kg

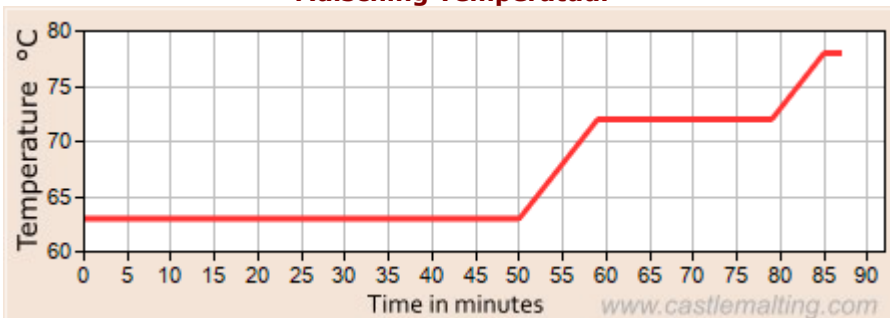
HOP

Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g

GIST

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

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maischen op 63°C

Rust gedurende 50 minuten op 63°C

Stijgen tot 72°C met 1°C/min

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

Stijgen 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 75min.

Hoptoefoeging 1: Voeg na 15min Perle en Cascade toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 60min Saaz toe.

Hop Toevoeging 3: Voeg na 70min Amarillo toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	17.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 22°C en pitch de gist. Vergist bij 22°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 25°C.

Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C, rust 1 dag, en oogst u de gist.

Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 10 dagen.

Attenuatie	86%	FG	2.45°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 volumes CO₂. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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

