



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BLOND KARAKTERVOL BIER

- 2



ABV 7%

Kleur 20
EBC

Bitterheid
25 IBU

Beschrijving:

Sterk, kruidig blond bier met stevige moutigheid en een verwarmende afdronk.

Serveer:

Glas: Tulpenbierglas
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

U kunt het gistpotentieel in dit recept verkennen. Als POF+ kan deze gist kruidnagelachtige aroma's produceren. Je kunt dus spelen met de Ester/4-VG-verhouding

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	78% / 18.4 kg
Château Munich	20% / 4.7 kg
Château Cara Gold	2% / 0.5 kg

HOP

Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g

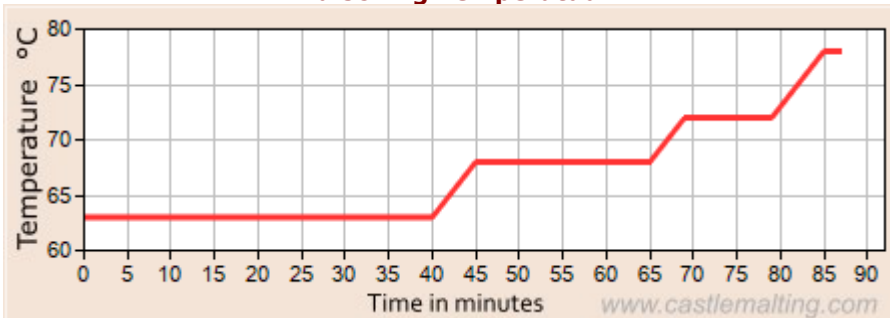
GIST

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

KRUIDEN

Kaneel	10 g
Steranijs	3 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

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

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 40 minuten op 63°C

Verhogen tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 68°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

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

Velhoog 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 75 min.

Hoptoevoeging 1: Na 15min Perle toevoegen.

Hoptoevoeging 2: voeg na 70min Palisade toe

Kruidentoevoeging: Voeg na 70min kaneel en steranijs toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	15.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.

Vergist op 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 22°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en oogst u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	82%	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 2,8 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