



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BLOND TAFEL BIER



ABV 2.0%

Kleur 4 EBC

Bitterheid 8
IBU

Beschrijving:

Het Blonde Tafelbier schenkt een heldere gouden kleur met een kleine witte schuimkraag en een medium body. Heeft een matig fruitig en moutig aroma met een laag alcoholvolume.

Serveer:

Glas: Fluitglas

Temperatuur: 2-6°C

BROUWER'S TIP

Speciale aandacht voor de fermentatie om geen afwijkende smaken te hebben vanwege autolyse van gist, omdat er laagvergistbare suikers in het wort aanwezig zijn.

Houd ook het carbonatationiveau matig tot laag voor een betere ervaring.

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

80% / 6 kg

Château Wheat Blanc

13% / 1 kg

Château Oat

7% / 0.5 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)

7.2 IBU / 20 g

Styrian Golding (4.0% aa)

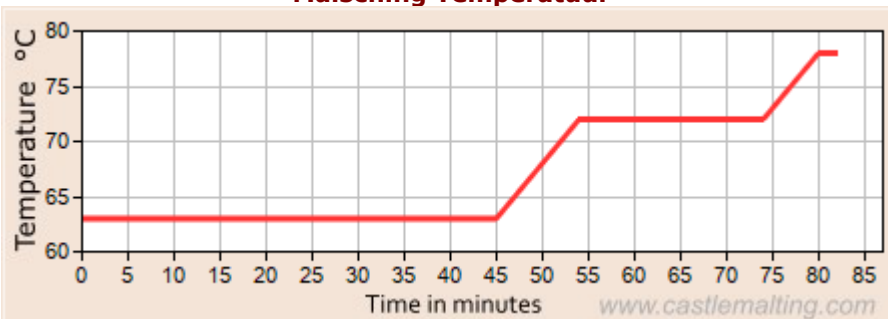
0.8 IBU / 30 g

GIST

SafAle T-58

55 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH

5.3

Mix Ratio

3.0 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 45 min op 63°C

Verhogen 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.

Hoptoevoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.

Hoptoevoeging 2: Na 50min Styrian Golding toevoegen.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal
evap

6.0%

Batch
Grootte

100L

OG

5.5°P

Efficiëntie

93%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

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

Fermenteer op 18°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 tot 2°C en rust gedurende 10 dagen.

Attenuatie

71%

FG

1.60°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,5 volume CO₂. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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