



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Lager



ABV 5%

Farbe 7 EBC

Bittere 20
IBU

Beschreibung

Dieses Bier besticht mit seiner goldenen Farbe und dem schönen cremefarbenen Schaum. Am Gaumen enthüllt es Noten von Malz, Blüten, Kräutern und Hopfen. Es ist ein leichtes und erfrischendes Bier, im Abgang trocken.

Zur Verkostung:

Glasform: Pilsnerglass

Temperatur: 2 - 4°C

Tipp unseres Brauers

Vor Abkühlen auf 8 °C und dem Ende der Gärung achten Sie darauf, dass Diacetyl und Acetaldehyd reduziert werden, um Fehlgeschmacksnoten und eine lange Gärzeit zu vermeiden.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg

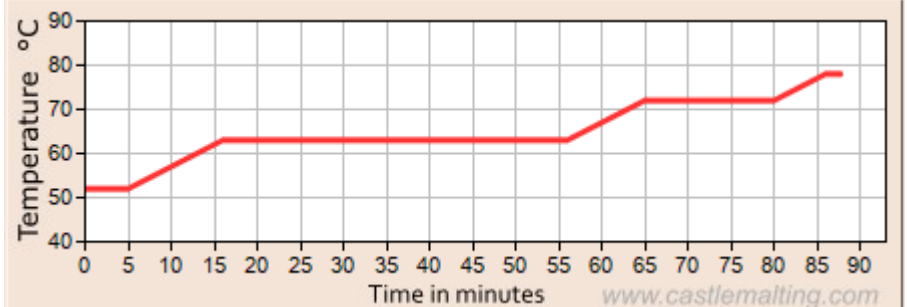
HOPFEN

Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g

HEFE

SafLager W-34/70	90 g
------------------	------

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

3.0 L/kg

Einmaischen bei 52 °C.

5 min. bei 52 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 63 °C ansteigen.

40 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

15 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Perle zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Saaz hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	11.5 °p	Wirkungsgrad	85%
-------------------	------	----------	------	----	---------	--------------	-----

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 10 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 10 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 14 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlverhalten entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	81%	FG	2.20°P
----------------	-----	----	--------

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 g/L CO₂ karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

*Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

