



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches helles Bier



ABV 6.5%

Farbe 13
EBC

Bittere 25
IBU

Beschreibung

Kräftiges Bier mit vollem Geschmack, einem langen Nachklang und in der Regel einer niedrigen Karbonisierung. Anders als die Mehrheit der Biere wird belgisches helles Bier nur bis 6 - 10 °C gekühlt.

Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbierrglas

Temperatur: 6 - 10 °C

Tipp unseres Brauers

Der Erfolg dieses Rezepts hängt von der guten Steuerung der Temperatur bei Gärung und Reifung ab.

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 80% / 18.7 kg

Château Cara Blond® 20% / 4.7 kg

HOPFEN

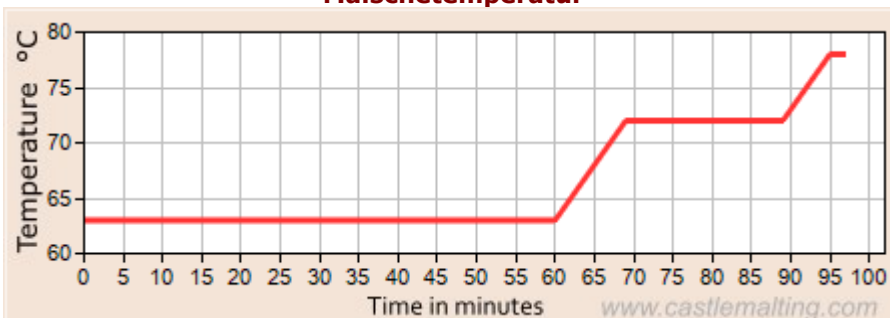
Magnum (12.0% aa) 22.5 IBU / 70 g

Hallertau Tradition (5.5% aa) 2.5 IBU / 90 g

HEFE

SafAle T-58 80 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

60 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

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

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

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. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 55 min. Hallertauer Tradition zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung 6.0%

Losgröße 100L

OG 15.0 °p

Wirkungsgrad 85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 20 °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 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad

77%

FG

3.40°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,7 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.