



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Rubinbier



ABV 6.5%

Farbe 37
EBC

Bittere 25
IBU

Beschreibung

Dieses belgische Rotbier bringt einen vollen Körper mit und präsentiert Aromen von Karamellmalz. Die Geschmacksnoten sind gut abgerundet und weisen einen angenehmen Karamellmalzcharakter auf.

Zur Verkostung:

Glasform: Bierpokal
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Damit dieser Sud komplexer wird, können Sie 10 Minuten vor Ende der Erhitzung 500 g Kandiszucker hinzugeben und in der Flasche mit SafAle BE-256 nachgären lassen.

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	66% / 14.4 kg
Château Melano	21% / 4.7 kg
Château Munich	9% / 1.9 kg
Château Cara Gold®	4% / 0.9 kg



HOPFEN

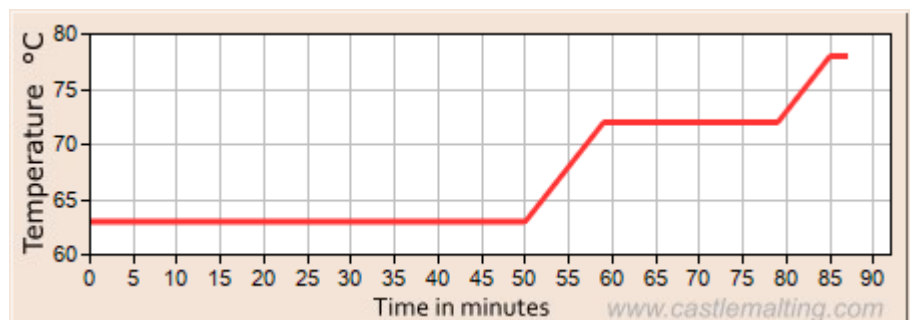
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 g



HEFE

SafAle BE-256	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.
50 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.
Hopfengabe 1: Nach 10 min. Saaz hinzufügen.
Hopfengabe 2: Nach 50 min. Hallertau Mittelfruh zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14 °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 21 °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	83%	FG	2.35°p
----------------	-----	----	--------

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

