



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

English IPA



ABV 6.5%

Farbe 22
EBC

Bittere 50
IBU

Beschreibung

Dieses mittelstarke English IPA schmeckt hopfig und malzig.

Zur Verkostung:

Glasform: Englisches Pint-Glas
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Um die süßen Malznoten zu steigern, setzen Sie weniger Hefe an (0,5 - 0,6 g/L).

Beim Verhältnis von Sulfat zu Chlorid im Brauwassers sollten Sie Sulfat bevorzugen.

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 2RP	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg



HOPFEN

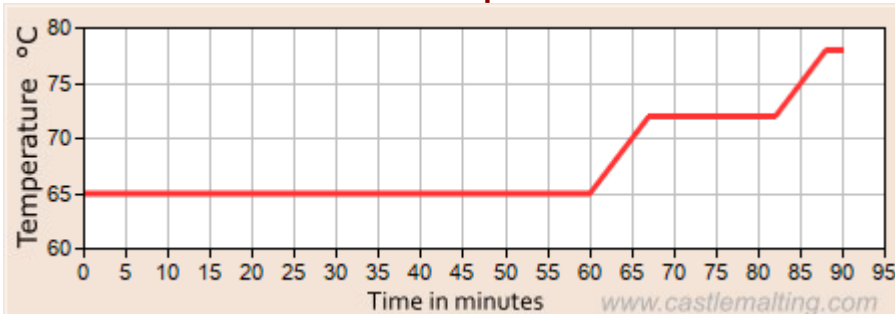
Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggles (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g



HEFE

SafAle S-04	70 g
-------------	------

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 65 °C.

60 min. bei 65 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

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

Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.

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. Goldings zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Fuggles und Aramis zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14.5 °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 18 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche 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	82%	FG	2.60°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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien

Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien

Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439

CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB