



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Red-Intense-Bier



ABV 7.4%

Farbe 52
EBC

Bittere 25
IBU

Beschreibung

Dieses Rezept ist bewusst einfach gehalten, um das volle Aromapotenzial des Château Red Intense zur Geltung zu bringen. Die verwendete Hefe ist neutral, und der Hopfen sorgt für eine moderate Bittere, die gut mit dem Alkoholgehalt harmonisiert. Diese rot schimmernde Köstlichkeit wird die Liebhaber malziger Aromen begeistern.

Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbierrglas
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Für eine IPA-Variante kann das Bier während der Gärung mit den bevorzugten Hopfensorten kaltgehopft werden.

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 Red Intense

100% / 26.8 kg



HOPFEN

Magnum (12.0% aa)

25.0 IBU / 82 g

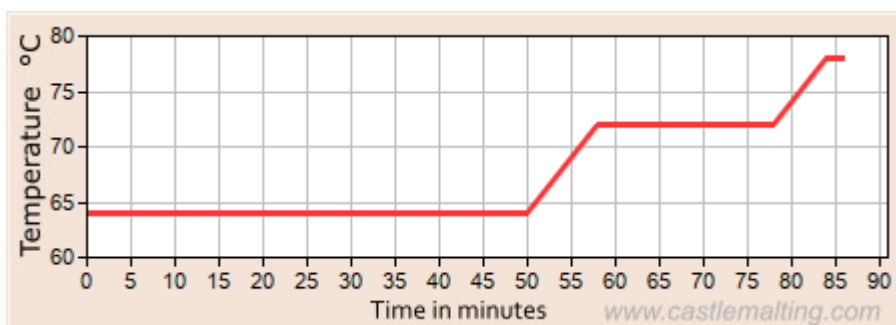


HEFE

SafAle US-05

80 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.6 L/kg

Einmaischen bei 64 °C.

50 min. bei 64 °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: Nach 10 min. Magnum hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

6.0%

Losgröße

100L

OG

16

°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 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

86%

FG

2.3°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.