



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Maart Bier



Stamwort: ~ 14° Plato

Alcohol: 5.5 - 6 %

Kookkleur: 35 - 40 EBC

Bitterheid: 15 - 20 IBU

Kenmerken

Het bier « Bière de Mars » of lentebier werd voor de eerste keer gebrouwen in Arras (Atrecht) in 1394. Deze Saison is enkel verkrijgbaar tussen 1 en 31 maart. Het wordt in beperkte hoeveelheid gebrouwen, in het begin van de winter, met variëteiten van lentegerst.

Maart Bier (Bière de Mars of Spring Beer) de eerste brouw van het jaar, gemaakt van het verse gewas van mout en hop. Het is een mellow, fruitig bier met een volle smaak - bloemen aroma's, fruit (bananen, rijp fruit) en subtiele noten van geroosterde en gekarameliseerde mout. Het bier heeft een elegante, evenwichtige bitterheid.



Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com

Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)



MOUT

Château Pilsen 2RS	12 kg / hl
Château Cara Ruby®	10 kg / hl
Château Biscuit®	2 kg / hl



HOPS

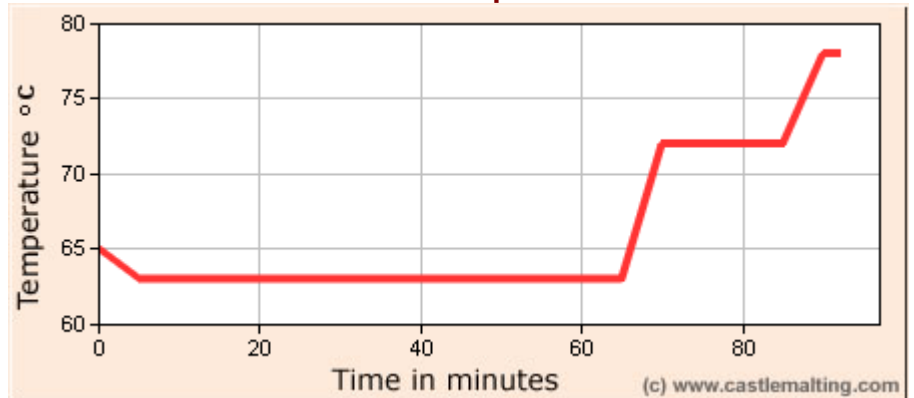
Saaz	25 g / hl
Magnum	50 g / hl



GISTEN

Safbrew S-33	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (tweede gisting)	4 g / hl

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Storten van het geschrote mout in 80 l water van 65°C
- Rust bij 63°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met 40 l water van 75°C

Stap 3: Koken

Duurtijd: 2.10 uur

- Na 15' de hop Saaz toevoegen
- Na 105' hop Magnum toevoegen alsook de suiker indien gewenst
- Scheiden van de trub

Stap 4: Koelen

Stap 5: Vergisten 20 - 25°C (7 dagen)