



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Βελγική μπύρα των Χριστουγέννων (Belgian Christmas Beer)



## Συνταγή ζύθου

### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



#### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	20 κιλά / hl
Château Μονάχου (Munich)	10 κιλά / hl
Château Κρυστάλλινη® (Crystal)	5 κιλά / hl
Château Καφέ Λάιτ® (Café Light)	5 κιλά / hl



#### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Admiral	75 γρ / hl
Brewers Gold	75 γρ / hl



#### ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58	50 - 80 γρ / hl
Safbrew T-58 (δεύτερη ζύμωση)	2.5 - 5 γρ / hl

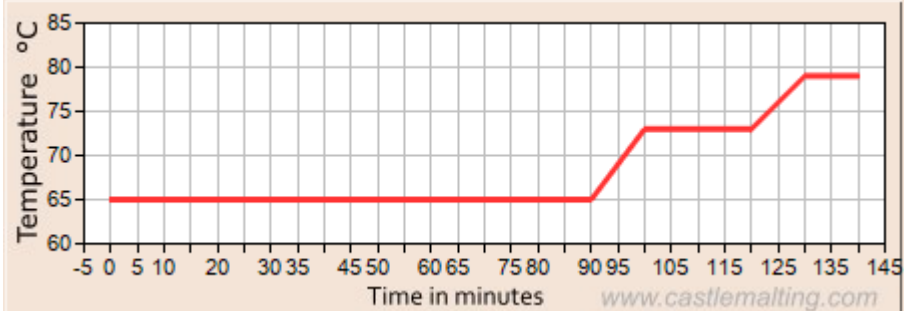
**Αρχικό ειδικό βάρος:** 19 - 20 ° PL

**Αλκοόλ:** 8.5 - 9%

**Χρώμα:** 55 - 65 EBC

**Πικρότητα:** 25 - 30 IBU

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



### Περιγραφή

Η βελγική χριστουγεννιάτικη μπύρα κάνει ένα πλούσιο και κρεμώδη αφρό, έχει ελαφρώς πικάντικη γεύση και ευχάριστο άρωμα.

### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 75 λίτρα νερό (65°C)

- Ξεκούραση στους 65°C για 90 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 73°C, ξεκούραση για 20 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 79°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από τη χρησιμοποιημένη βύνη με 35 λίτρα νερού (78°C)

### Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 2,5 ώρες

- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Admiral
- Μετά από 105 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Brewers Gold και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.
- Απομακρύνετε τα κατακάθια

### Τέταρτο στάδιο: Ψύξη

**Πέμπτο στάδιο: Ζύμωση** στους 20-25°C (7 ημέρες)



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

