



Belgische Christmas Ale

Bier recept



INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

MOUT

Château Pilsen 2RS	20 kg / hl
Château Munich	10 kg / hl
Château Crystal®	5 kg / hl
Château Café Light®	5 kg / hl

HOPS

Admiral	75 g / hl
Brewers Gold	75 g / hl

GISTEN

Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (second fermentation)	2.5 - 5 g / hl

Stamwort: 19 - 20° Plato

Alcohol: 8.5 - 9%

Kookkleur: 55 - 65 EBC

Bitterheid: 25 - 30 IBU

Kenmerken

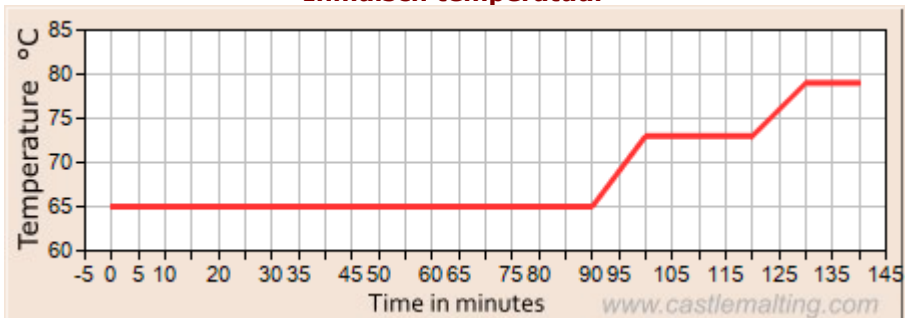
Het Belgische Kerstbier is een speciaalbier met een kruidig aroma, een rond en zeer warm mondgevoel, met een fijne en flinke schuimkraag.



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

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Mash in 75 liter water bij 65°C
- Rust bij 65°C gedurende 90 minuten
- Rust bij 73°C gedurende 20 minuten
- Rust bij 79°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met 35 l water (78°C)

Stap 3: Koken

Duurtijd: 2.5 uur

- Na 15' de hop Admiral toevoegen
- Na 115' hop Brewers Gold toevoegen alsook de suiker indien gewenst
- Scheiden van de trub

Stap 4: Koelen

Stap 5: Vergisten 20 - 25°C (7 dagen)