



## 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

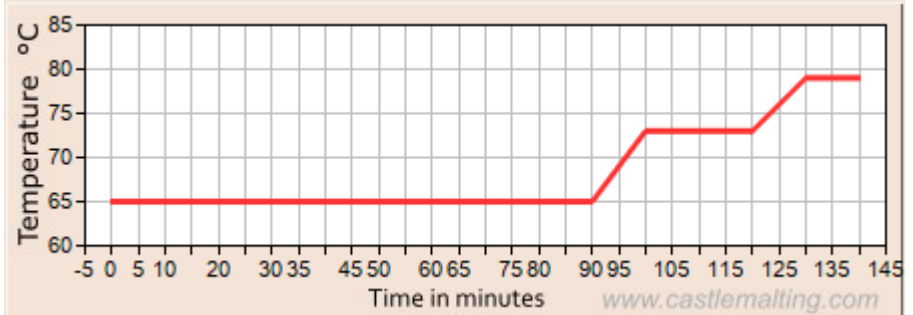
Het Belgische Kerstbier is een speciaalbier met een kruidig aroma, een rond en zeer warm mondgevoel, met een fijne en flinke schuimkraag.



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)