



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Weihnachtsbier



Stammwürze: 17 - 18 ° PL

Alkoholgehalt: 7 - 8 %

Farbe: +/- 50 EBC

Bittereinheit: 15 - 20 IBU

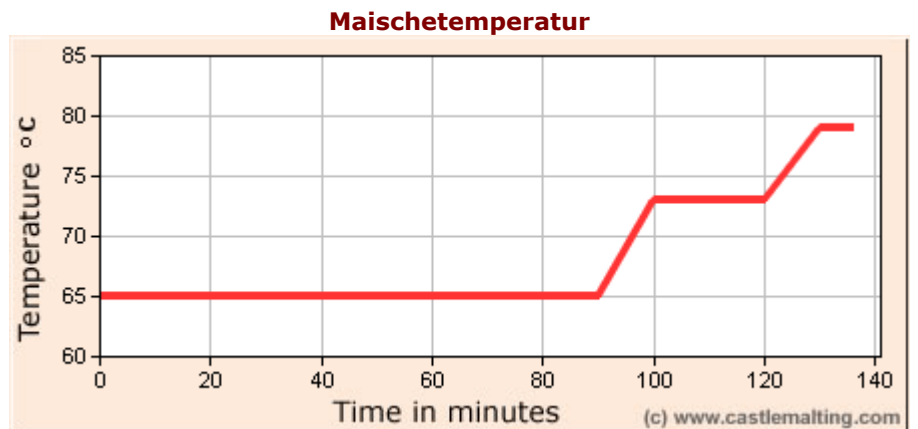
Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit einem malzigen Aroma und einem ausbalancierten Geschmack. Im Nachgeschmack spürt man ein Aroma von geräuchertem Holz.



Bierrezept

ZUTATEN / HL	
MALZ	
Château Pilsen 2ZS	20 kg / hl
Château Munich	10 kg / hl
Château Crystal®	5 kg / hl
Château Café Light®	5 kg / hl
HOPFEN	
Admiral	75 g / hl
Brewers Gold	75 g / hl
HEFEN	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 75 l Wasser bei 65°C
- Rast bei 65°C für 90 Minuten
- Rast bei 73°C für 20 Minuten
- Rast bei 79°C für 2 Minuten

Schritt 2: Läutern

Die Würze von der Maische trennen und 35 l Wasser (78°C) zugeben

Schritt 3: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden; die Würzmenge wird um 8-10% verringert
- Nach 15 Minuten den Admiral-Hopfen zugeben
 - Nach 85 Minuten Brewers Gold und, wenn nötig, Zucker zugeben
 - Trübstoffe entfernen

Schritt 4: Würzekühlung

Schritt 5: Gärung bei 22°C (7 Tage)

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass von uns vorgeschlagene Rezept nur ein Leitfaden ist, was Ihnen erlaubt, eine persönliche Note Ihrem Bier zu verleihen. Spezielle technische Rahmenbedingungen, Wasser, etc können manche Änderungen benötigen. 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.

