Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Weihnachts-Ale

Bierrezept

ABV 8.5%	Farbe 75 EBC	Bittere 28 IBU

Beschreibung
Dieses belgische Weihnachtsbier schenkt mit seinem cremigen Schaum und den leicht würzigen Geschmacksnoten ein angenehmes Aroma.

Zur Verkostung:
Glasform: Hohes Glas
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers
Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie die gleiche Hefe SafAle T-58 hinzu.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

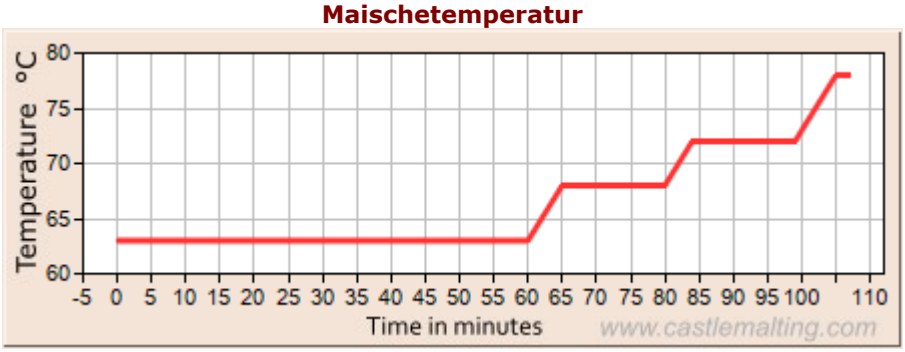
Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg
HOPFEN	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g
HEFE	
SafAle T-58	80 g
ZUCKER	
Dunkler Kandiszucker	500 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
60 min. bei 63 °C rasten lassen.
Mit 1 °C/min. auf 68 °C ansteigen. 15 min. bei 68 °C rasten lassen.
Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.
15 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.
Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.
Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden
90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. Admiral zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 80 min. werden Brewers Gold und Perle hinzugefügt.
Zuckerzugabe: Nach 75 min. dunklen Kandiszucker hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung 9.0%	Losgröße 100L	OG 18.5°P	Wirkungsgrad 80%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 22 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	80%	FG	3.60°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,3 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

* Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB