



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське різдвяне пиво



Щільність: 19 - 20 ° PL

Вміст алкоголю: 8.5 - 9%

Колір: 55 - 65 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Бельгійське різдвяне пиво із рясною піною кремового кольору має пряний, трохи гострий смак та приємний аромат.



Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	20 кг/гл
Château Munich	10 кг/гл
Château Crystal®	5 кг/гл
Château Café Light®	5 кг/гл

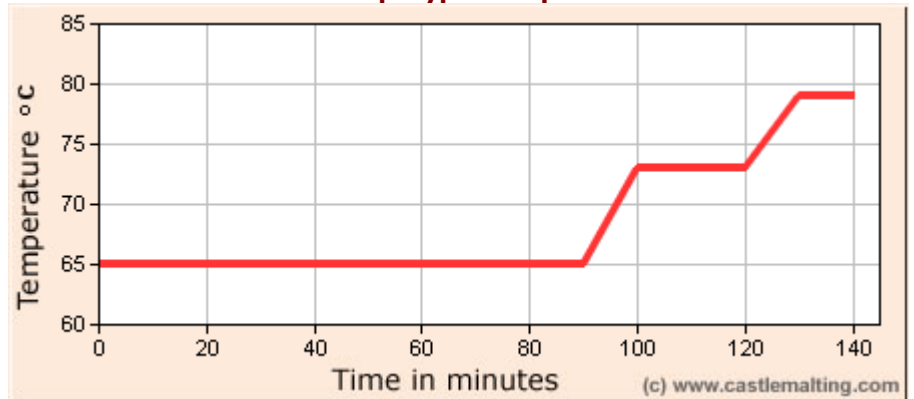
ХМІЛЬ

Admiral	75 г/гл
Brewers Gold	75 г/гл

ДРІЖДЖІ

Safbrew T-58	50 - 80 г/гл
Safbrew T-58 (повторне бродіння)	2.5 - 5 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Залити солод 75 літрами води (65°C)
- Настоювати при температурі 65°C 90 хвилин
- Настоювати при температурі 73°C 20 хвилин
- Настоювати при температурі 79°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор 35 літрами води (78 °C)

Етап 3: Кип`ятіння

- Тривалість: 2 ,5 години
- Через 15 хвилин додати хміль Admiral
- Через 105 хвилин додати хміль Brewers Gold та цукор за необхідності
- Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 20 - 25°C (7 днів)

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com