



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

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

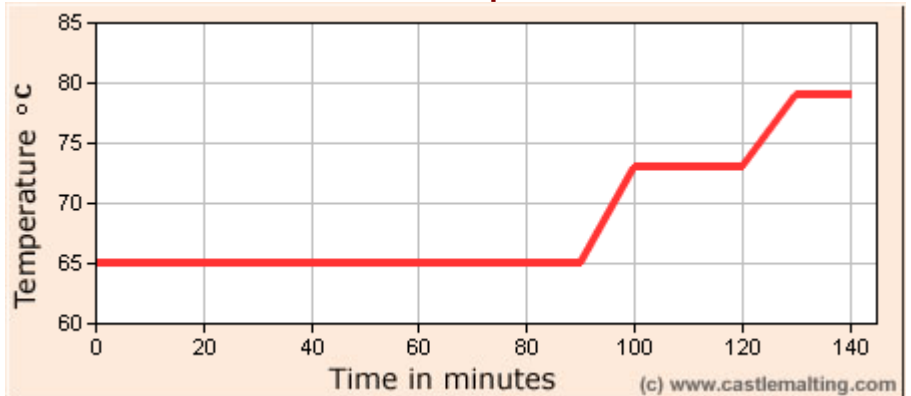
Bitterheid: 25 - 30 IBU

Kenmerken

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



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)

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