



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Weihnachts-Ale



Bierrezept

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
----------------------	-------

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.

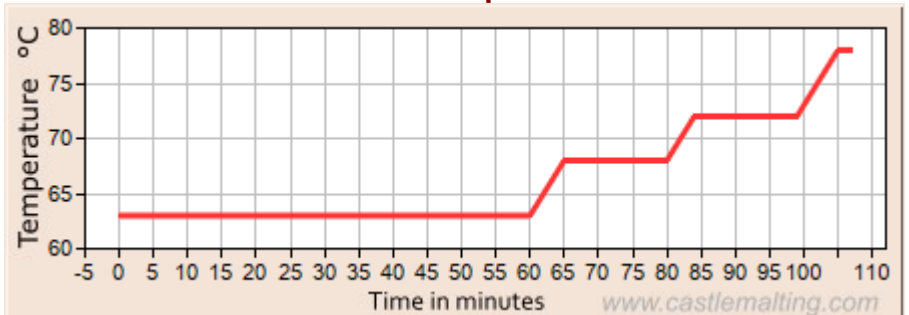
Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

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.

Hopfungabe 1: Nach 30 min. Admiral zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 80 min. werden Brewers Gold und Perle hinzugefügt.

Zuckerzugabe: Nach 75 min. dunklen Kandiszucker hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
9.0%	100L	18.5°P	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 Fehleraromen 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 **2,7 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.

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgien

Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien

Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB