



## BELGISCH KERST BIER



ABV 8.5%

Kleur 75  
EBC

Bitterheid  
28 IBU

### Beschrijving

Belgisch Kerstbier met een rijke romige schuimkraag, licht kruidige smaak en een aangenaam aroma.

### Serveer

Glas: hoog glas

Temperatuur: 4-8 °C

### BROUWER'S TIPS

Gebruik voor hergisting op fles dezelfde gist SafAle T-58 of SafAle F-2

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

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

#### HOP

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

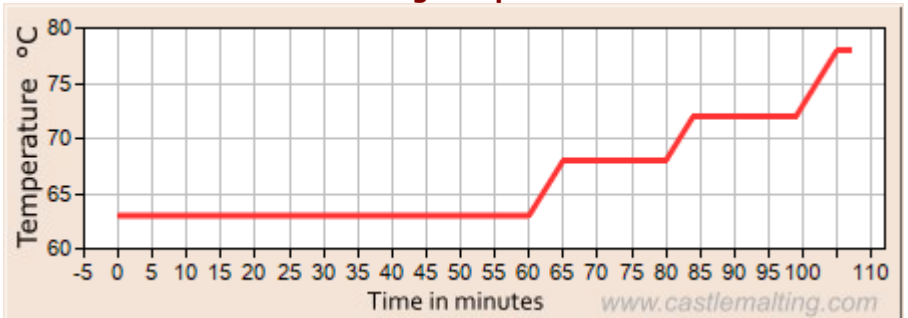
#### GIST

SafAle T-58	80 g
-------------	------

#### SUIKER

Donkere Kandijnsuiker	500 g
-----------------------	-------

### Maisching Temperatuur



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maish-in op 63°C

Rust gedurende 60min op 63°C

Verhoog tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 15min op 68°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 15min op 72°C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2min op 78°C om uit te maischen

Wanneer het maischen klaar is, filtreer en spoel na met water van 78°C

### STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Admiral toevoegen.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 80min Brewers Gold en Perle toe.

Suikertoevoeging: Voeg na 75 min kandijnsuiker toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap 9.0%	Batch Grootte 100L	OG 18.5°P	Efficientie 80%
---------------------	-----------------------	--------------	--------------------

**STAP 3: VERGISTING en RIJPING** Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe. Vergisting op 16°C gedurende 2 dagen, daarna stijgen tot 22°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	80%	FG	3.60°P
------------	-----	----	--------

### STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist

en carboneer tot 2,7 volumes CO<sub>2</sub>. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

\* Voor hergisting op fles,voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

---

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