Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BELGISCH KERST BIER

Bier recept



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

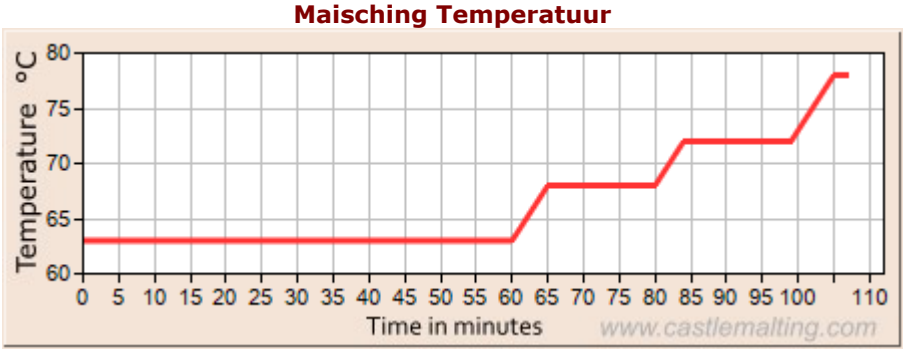
BROUWER'S TIPS
Gebruik voor hergisting op fles dezelfde gist SafAle T-58 of SafAle F-2

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

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 Kandijsuiker	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 kandijsuiker toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	Batch Grootte	OG	Efficientie

9.0%	100L	18.5°P	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 CO2. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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