Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

# Belgisches Weihnachts-Ale

Bierrezept



| 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

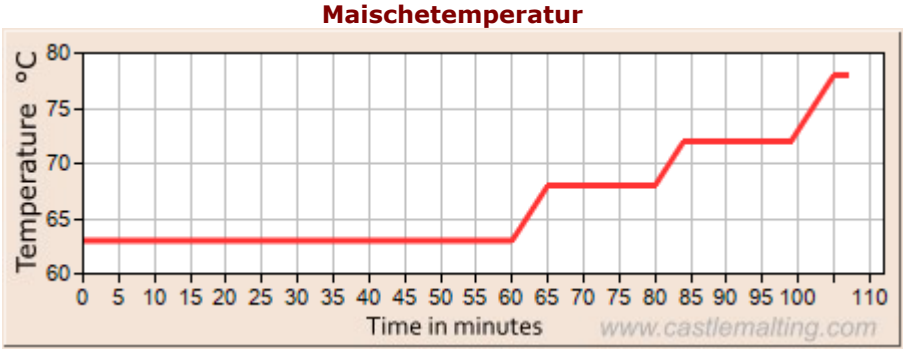
**Tipp unseres Brauers**
Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie die gleiche Hefe SafAle T-58 hinzu.

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.

## 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 |

**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.

Hopfengabe 1: Nach 30 min. Admiral zugeben.

Hopfengabe 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 Fehlaromen 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 **5,3 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.