



## INGRÉDIENTS / HL

### MALT

Château Pilsen 2RP	50%	20 kg
Château Munich	25%	10 kg
Château Crystal®	12,5%	5 kg
Château Café Light®	12,5%	5 kg

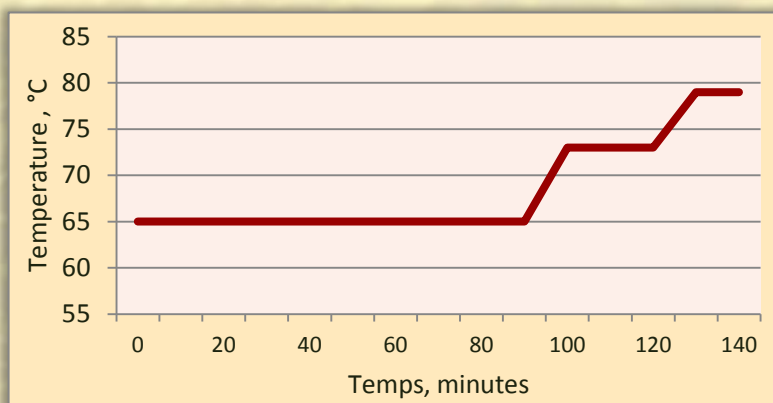
### HOUBLON

Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g

### LEVURE

Safbrew T-58	50 - 80 g
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2,5 - 5 g

## Température d'empâtage



Densité originale: 19 - 20° Pl

Alcool: 8,5 - 9 %

Coloration: 55 - 65 EBC

Amertume: 25 - 30 IBU

## Description

La bière belge de Noël est une bière spéciale au nez épicé, ronde et persistante en bouche, à la mousse veloutée, abondante et fine.



### Etape 1: Empâtage

- 75 litres d'eau à 65°C
- Palier 65°C : 90 minutes
- Palier 73°C : 20 minutes
- Palier 79°C : 2 minutes

### Etape 2: Filtration

Laver les drèches avec 35 litres d'eau à 78°C

### Etape 3: Ebullition

- Durée 2h 30 min.
- Après 15 minutes ajouter le houblon Admiral
- Après 105 minutes ajouter le houblon Brewers Gold et le sucre si nécessaire
- Elimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

### Etape 5: Mise en fermentation à 20 – 25°C (7 jours)

Cette recette a été développée par la Malterie du Château. Nous ne pouvons pas garantir le résultat obtenu qui est fonction de la qualité des ingrédients, des conditions du brassage et du processus.

Pour plus de renseignements veuillez nous consulter à l'adresse suivante: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)