



Weihnachtsbier



Ein Saison-Bier, das früher ein Geschenk der Brauereien an ihre Brauer war. Diese starken, obergärigen Biere entwickeln ein volles und würziges Aroma sowie eine schöne, tiefe Farbe. Die Orangenschalen geben dem Bier einen sehr besonderen Charakter.

Zutaten

Malz

Wiener Malz	100%
-------------	------

Hopfen

Challenger (7-12% Alpha-Säure), Hallertauer (10% Alpha-Säure)	
--	--

Hefe g/hl

Safale S-04	50g
-------------	-----

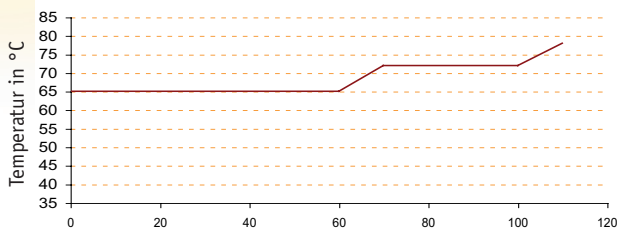
Andere Zutaten:

Orangenschalen (zu Beginn des Kochens)	
--	--

Alk. %Vol	6.0 – 6.5
Stammwürze	15,5-16%
Bittereinheiten	Hoch
Farbe	Tiefrot

Maischtemperatur

120 Minuten Infusion



Zeit in Minuten

Schritt 1. Einmaischen mit 65°C und Rast für 60 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 72°C und Rast für 30 Minuten

Schritt 3. Abmaischen bei 78°C

Gärungstemperatur

Optimal bei 18°C anstellen und auf 25°C kommen lassen

Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

Hopfengabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.



Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein