Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

La Mild Ale

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
3.5%	12 EBC	22 IBU

Description
La Mild Ale est une bière de type "session ale britannique" à faible densité, de couleur cuivrée à brun foncé, axée sur le malt. Rafraîchissante, mais savoureuse, avec une sensation de malt noir ou de sucre foncé et avec généralement peu ou pas d'arôme de houblon. Des versions claires du style existent, mais elles sont assez rares. Certaines versions peuvent ressembler à des porters anglais modernes de moindre densité.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

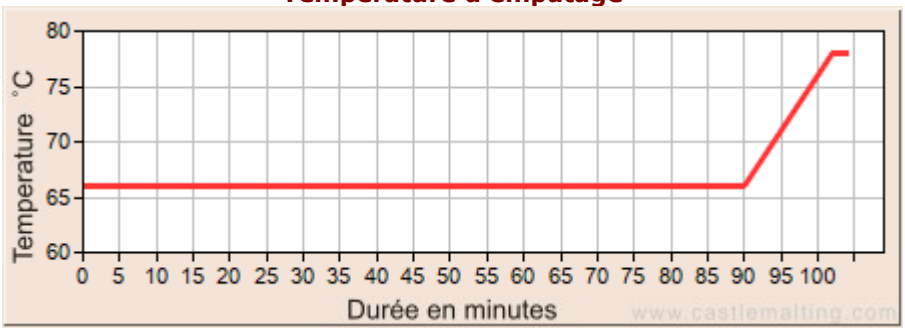
www.castlemalting.com

Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques spécifiques de la brasserie définies par l'équipement, l'eau, etc. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

RECETTE POUR 1HL DE BIÈRE

MALT	
Château Pilsen 2RP	9.8 kg
Château Cara Blond®	2 kg
Château Froment Blanc®	1.2 kg
HOUBLONS	
Fuggle	150 g
Target	80 g
LEVURE	
SafAle S-33	80 g

Température d'empâtage



ETAPE 1 : Empâtage
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

Mélanger tous les grains avec de l'eau à raison de 3 L / kg de grain. Empâter à 66 °C pendant 90 minutes, augmenter la température à 78 °C et laisser reposer 2 minutes.

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

ETAPE 2 : Ébullition
Faire bouillir pendant 90 min. Après 30 min, ajouter Target. Après 80 min, ajouter Fuggle.

Le taux d'évaporation doit être de 8 - 10% et la densité initiale de 9 °P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	9°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 15 ° C et verser la levure à raison de 0,8 g/L. Fermenter à 18 °C. Une fois la fermentation terminée (atteindre la densité finale, soit environ 7 à 10 jours), baisser la température à 8°C et laisser reposer 1 jour. Récolter les levures. Baisser la température à 2 °C et laisser reposer pendant 7 jours.

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1 °C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **4.5 g CO2/L**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation ! *Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et, si nécessaire, de la levure SafAle F-2.