Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière d'été



Alcool	Couleur	Amertume
6.0%	8 EBC	25 IBU

Description
Bière sucrée désaltérante. Peu amère, avec des arômes d'oranges, fruits de la passion, banane.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

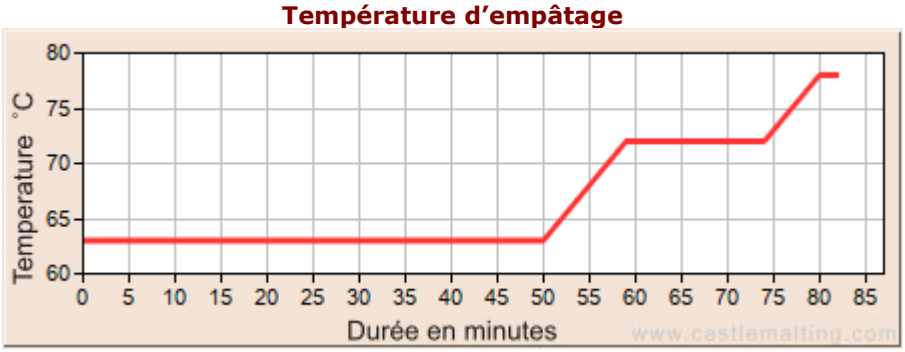
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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 de bière

RECETTE POUR 1HL DE BIÈRE

MALT	
Château Pilsen® 2RP	13.3 kg
Château Cara Clair®	1 kg
HOUBLONS	
Magnum	60 g
Mosaic	50 g
Amarillo	50 g
Sabro	50 g
LEVURE	
SafAle WB-06	80 g
ÉPICES	
Écorce d'orange douce	50 g
Gingembre (rhizome en poudre)	25 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 63 °C pendant 50 minutes, augmenter la température à 72 °C et laisser reposer durant 15 minutes, augmenter la température à 78 °C et laisser reposer durant 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 le houblon Magnum.

Après 85 minutes ajouter les houblons Mosaic, Amarillo et Sabro.

Aussi, après 85 min ajouter les écorces d'orange et le gingembre. Le taux d'évaporation doit être de 8 à 10% et la densité initiale de 10.5°P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	10.5°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 20 °C et verser la levure à raison de 0,8 g/L. Fermenter à 22 °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 pendant 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 **4.9 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.