

Bière d'été



Alcool
6.0%

Couleur
8 EBC

Amertume
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 POUR 1HL DE BIÈRE

MALT

Château Pilsen® 2RS	13.3 kg
Château Cara Clair®	1 kg

HOUBLONS

Magnum	60 g
Mosaic	50 g
Amarillo	50 g
Sabro	50 g

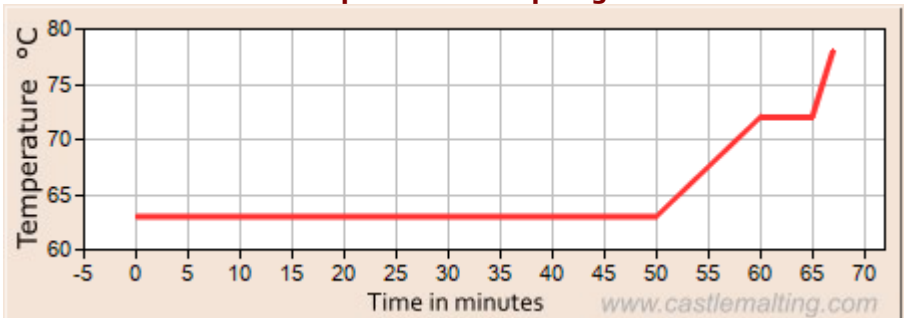
LEVURE

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB