Triple Dorée

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
8.5%	15 EBC	30 IBU

Description
Bière blonde forte, légèrement dorée. Elle donne un arôme malté, une sensation crémeuse en bouche et un goût délicat et doux, avec une amertume douce et modérée. Très équilibrée et complexe. Révèle des arômes orangés, de fruits rouges, maltés et floraux avec un arrière-goût amer long, sec et agréable.

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	21.6 kg
Château Cara Blond®	2.5 kg
Château Cara Clair®	1.3 kg

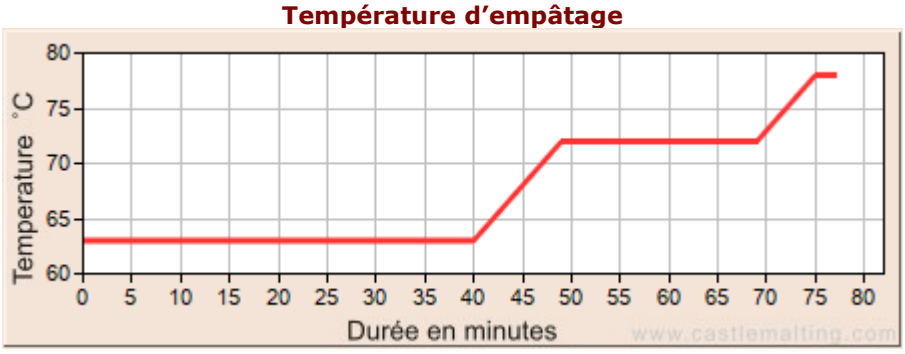
HOUBLONS

Magnum	80 g
Northern Brewer	100 g
Aramis	100 g

LEVURE

SafAle BE-134	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 63 °C pendant 40 minutes, augmenter la température à 72 °C et laisser reposer durant 20 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 75 min.

Après 15 min ajouter le houblon Magnum.

Après 70 minutes ajouter les houblons Northern Brewer et Aramis. Le taux d'évaporation doit être de 6 à 8% et la densité initiale de 18°P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	18°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22 °C et verser la levure à raison de 0,8 g/L. Fermenter à 24 °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 **5.5 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.