Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Stout Russe

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
10.5%	150 EBC	40 IBU

Description
L'Imperial stout, également connue sous le nom de "Russian Imperial stout", est une bière brune forte dans le style qui a été brassé au 18ème siècle. De couleur marron très foncé, épaisse comme un sirop de chocolat et avec une riche mousse brune. Malt brûlé, torréfié, chocolat, café, mélasse, caramel, biscuits à l'avoine… Goût profond, chaleureux et sucré-amer. Cette bière est à déguster lors des froides soirées d'hiver.

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	22.2 kg
Château Cara Gold®	5 kg
Château Munich	3.3 kg
Château Roasted Barley	2 kg
Château Cara Cafe®	1.5 kg
Château Black	1.3 kg

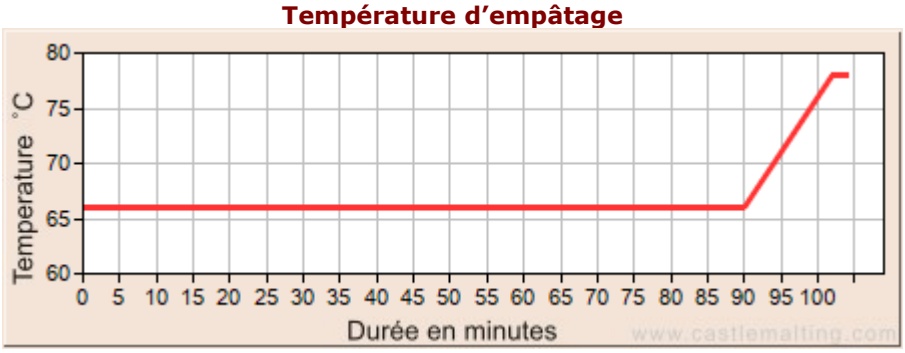
HOUBLONS

Target	150 g

LEVURE

SafAle BE-256	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 minutes, ajouter le houblon Target.

Le taux d'évaporation doit être de 6 à 10% et la densité initiale de 25°P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	25°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 **4.7 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.