Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Altbier d'Allemagne du Nord

Recette de bière



ABV 4.8%	Couleur 37 EBC	Amertume 35 IBU

Description:
Cette recette est un exemple de recette traditionnelle Altbier allemand, avec une couleur brun-cuivré, amertume prononcée équilibrée avec une forte saveur maltée et une belle touche de notes de caramel.

Service:
Verre: Verre droit

Température: 4-8°C

Conseil du brasseur
Vous pouvez modifier le caramel sucré ou arômes torréfiés en ajustant le pourcentage de Cara Crystal et de malt Black.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +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.

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RP	44% / 7.6 kg
Château Vienna®	40% / 6.9 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
Château Cara Crystal	10% / 1.7 kg
Château Black	1% / 0.2 kg
HOUBLON	
Magnum (12.0% aa)	35.0 IBU / 115 g
LEVURE	
SafAle K-97	65 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 45 min à 63°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter à 78°C par 1°C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

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

ETAPE 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1 : Après 10 min, ajouter le Magnum.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Évaporation totale	6.0%	Taille du lot	100L	OG	11.2° P	Rendement	85%

ETAPE 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 16°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 18°C. Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Eliminer la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	80%	FG	2.20°P

ETAPE 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,5 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation!

*Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.