Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Pilsner

Recette de bière



ABV 4.8%	Couleur 7 EBC	Amertume 35 IBU

Description
Bière Pils selon la méthode bavaroise. Couleur claire, houblonnée aux notes de Saaz, avec une finale rafraîchissante.

ASTUCE DU BRASSEUR
Plus elle sera servie fraîche, plus les notes d'herbes et d'épices du Saaz seront perceptibles.

Gardez le taux d'ensemencement élevé (1.0-1.2g/L) pour avoir une bière plus limpide. Ne baissez la température qu'à 8°C lorsque le diacétyle et l'acétaldéhyde sont inférieurs aux niveaux acceptables.

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.

RECETTE POUR 1HL DE BIÈRE

MALT

Château Pilsen 2RP	85% / 13.7 kg
Château Vienna	10% / 1.6 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.8 kg

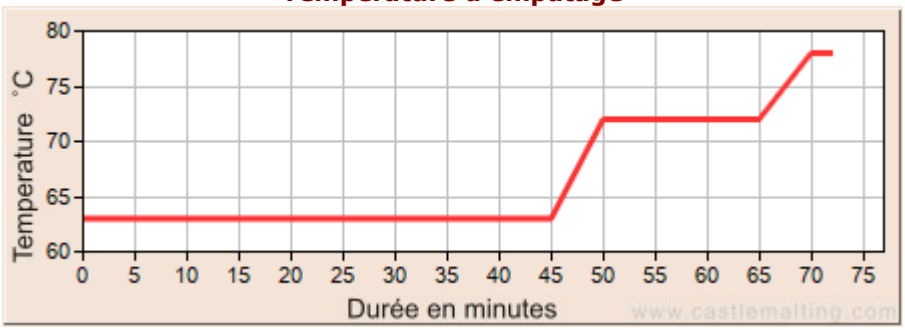
HOUBLON

Saaz (3.5% aa)	600 g

LEVURE

SafLager S-23	120 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 15 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 : Au début de l'ébullition, ajoutez 225g de Saaz

Ajout houblon 2 : Après 40min ajouter 200g de Saaz

Ajout houblon 3 : Après 55min ajouter 175g de Saaz

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évaporation totale	6.0%	Taille du lot	100L	OG	11.2° P	Rendement	90%

ETAPE 3: Fermentation et garde Refroidir le moût à 10°C et ensemencer en levure. Laisser fermenter à 10°C pendant 2 jours puis augmenter à 14°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	2.3°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.