



Bière Golden Strong



Recette de Bière

RECETTE POUR 100L

MALT

Château Pilsen 2RP	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Froment Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg

HOUBLONS

Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g

LEVURE

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

SUCRE

SUCRE DE CANDI BLANC	500 g
----------------------	-------

ÉPICES

Coriandre	10 g
Clous de girofle	5 g
Poivre Noir	5 g

ABV 9%

Couleur 11
EBC

Amertume
28 IBU

Description

Une bière forte dorée aux arômes fruités, rehaussée de notes épicées, d'une chaleur agréable et d'un arrière-goût légèrement amer.

Service:

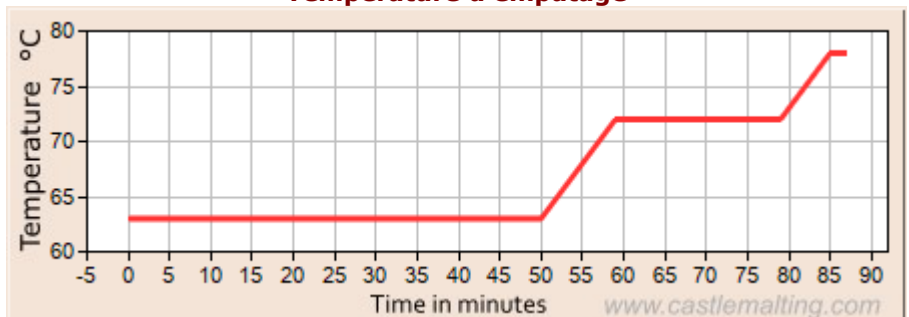
Verre : Verre tulipe
Temperature: 4-6°C

CONSEILS DU BRASSEUR

Jouez avec la température de fermentation et l'aération du moût pour produire des saveurs plus complexes.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Température d'empâtage



ETAPE 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg
----	-----	-----------	----------

Empâter à 63°C

Laisser reposer 50 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 90 min.

Ajout de houblon 1 : Après 30min ajouter 70g de Centennial (19.6IBU).

Ajout de houblon 2 : Après 80 minutes, ajoutez 60 g de Centennial (3,9 IBU).

Ajout de sucre : Après 80 minutes, ajoutez le sucre candi blanc.

Ajout de houblon 3 : Après 85 min, ajoutez 70 g de Mosaic (4,5 IBU).

Ajout d'épices : Après 85min ajouter toutes les épices.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évaporation totale	9.0%	Taille du lot	100L	OG	18.5° P	Rendement	80%
--------------------	------	---------------	------	----	------------	-----------	-----

ETAPE 3: Fermentation et garde

Refroidir le moût à 16°C et ensemer en levure.

Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C.

Une fois la fermentation effectuée (FG atteint et arrière-goûts supprimés)

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.

- 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	86%	FG	2.50°P
-------------	-----	----	--------

ETAPE 4: Refroidissement et embouteillage

Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,8 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.

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