



Bière Brune Fumée



Recette de Bière

Recette pour 100 L

MALT

Château Pilsen 2RP	48% / 9.7 kg
Château Pale Ale®	15% / 3 kg
Château Munich	10% / 2 kg
Château Cara Gold®	20% / 4.1 kg
Château Chocolat	2% / 0.4 kg
Château Tourbé	5% / 1 kg

HOUBLONS

Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g

LEVURE

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

Alcool 6.0%	Couleur 60 EBC	Amertume 28 IBU
-------------	----------------	-----------------

Description

Cette bière est de couleur brune avec des notes de malt, de caramel, de pain cuit au four et des nuances de fumée boisée.

Service:

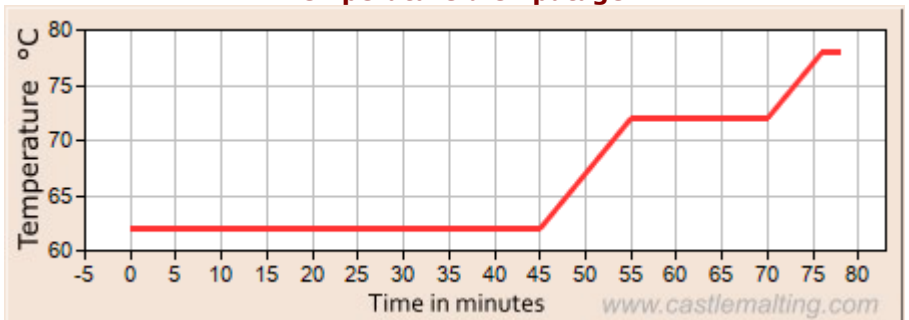
Verre: Verre gobelet
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

Refermenter cette bière en bouteille à l'aide de SafAle BE-256 pour la carbonater et la rendre plus complexe.

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



Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Empâter à 62°C

Laisser reposer 45 min à 62°C

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

Laisser reposer 15min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température 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.

Étape 2: Ébullition

Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Tettnang.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	13.0°P	Rendement	85%
--------------	------	---------------	------	----	--------	-----------	-----

Étape 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 - environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 10 jours.

Atténuation	85%	DF	2.00°P
-------------	-----	----	--------

Étape 4: Refroidissement et embouteillage

Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,6 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez !

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.

***Pour la refermentation en bouteille, ajouter 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