Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Brune Fumée



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

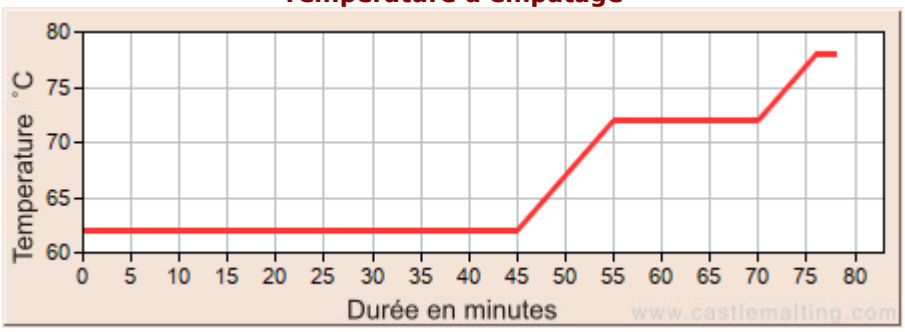
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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 de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

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

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	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 ensemencer en levure.

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

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