Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière aux 4 Céréales

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
8.5%	12 EBC	25 IBU

Description
Une bière douce amère avec une post-amertume courte et agréable. Une note acide rend la bière désaltérante et révèle un arrière-goût chaleureux. Cette bière a un arôme malté ainsi que des arômes de céréales, de pain cuit au four et de biscuit. La saveur est fruitée, florale et même légèrement herbacée.

Service:
Verre: Verre gobelet

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Jouez avec les pourcentages des différents malts dans la note de grain pour influencer le goût de la bière finie.

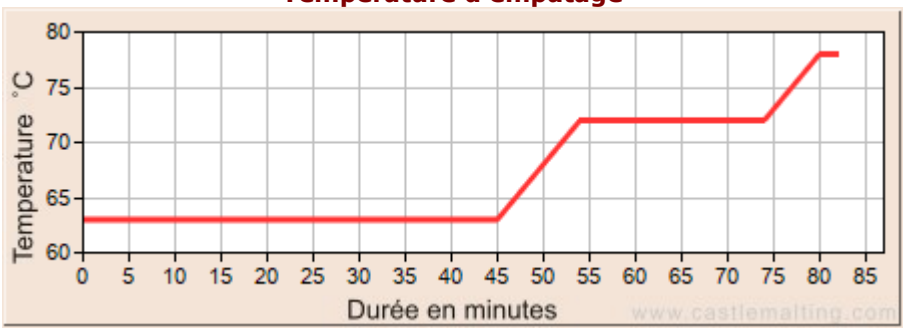
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg
HOUBLONS	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 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	2.7 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 20min 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 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Perle

Ajout houblon 2: Après 65min, ajouter le Cascade, le Saaz et l'Aramis.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	17.0°P	Rendement	80%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 22°C pendant 2 jours puis augmenter à 25°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 et puis collecter la levure. Laisser descendre la température à 12°C et reposer pendant 2 jours. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	88%	DF	2.0°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,5 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.