Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière aux Fruits



Alcool 5.5%	Couleur 32 EBC	Amertume 22 IBU

Description
Un mariage harmonieux de fruits et de bière. Les fruits ajoutent une complexité supplémentaire à la bière mais ne sont pas trop proéminents pour déséquilibrer la présentation qui en résulte.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Vous pouvez ajouter un seul type de jus concentré ou, pour le rendre encore plus complexe, vous pouvez tous les mélanger avant de les ajouter au fermenteur.

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

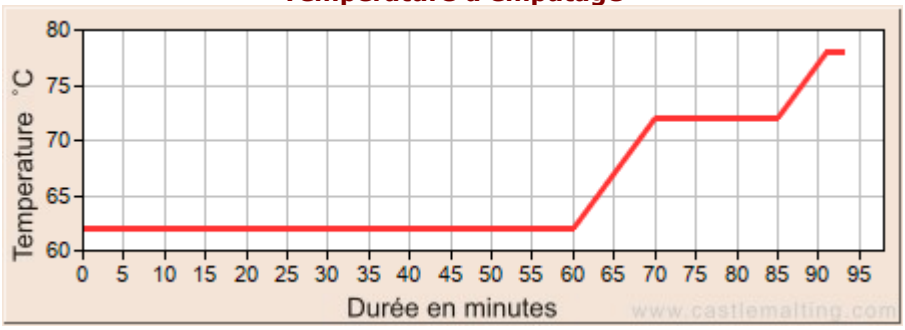
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

MALTS	
Château Pilsen 2RP	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg
HOUBLONS	
El Dorado (15.0% aa)	85 g
LEVURE	
SafAle T-58	65 g
Jus concentré de fruits*	
Fraise, Framboise, Cerise, Myrtille	5 l

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 60 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 50g de El Dorado(18.7IBU)

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter 35g de El Dorado(3.3IBU)

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	12.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 15°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 15°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C. **Ajouter alors le jus de fruit**. 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 7 jours.

Atténuation	80%	DF	2.50°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.