Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

STOUT IMPÉRIAL

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
6.5%	110 EBC	28 IBU

Description
Robe d'un brun intense avec des saveurs intensément maltées, très torréfiées, et des accents de fruits foncés (raisin, figue) et de chocolat. L'amertume est généralement faible à modérée.

Service:
Verre:Verre à pinte

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour ajouter plus de notes torréfiées à la bière, vous pouvez ajouter jusqu'à 8% d'orge torréfiée.

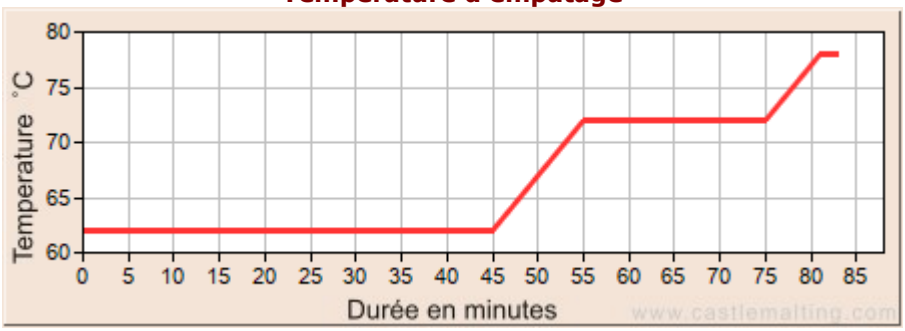
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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% / 13.7 kg
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.5 kg
Château Chocolat	8% / 1.8 kg
Château Abbaye®	20% / 4.6 kg
HOUBLONS	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 g
LEVURE	
SafAle S-04	65 g
SUCRE	
Sucre Brun (Cassonade)	500 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.8 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 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 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter 190g de East Kent Golding.

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter 100g de East Kent Golding.

Ajouter le sucre: Après 50min, ajouter le Sucre Brun.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Total evap	Taille du lot	DI	Rendement
6.0%	100L	15.0°P	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 18°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 7 jours.

Atténuation	77%	DF	3.40°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2.4 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.