Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Sahti



Alcool	Couleur	Amertume
7.5%	12 EBC	13 IBU

Description
Sahti est une bière traditionnelle de Finlande faite à partir d'une variété de grains, maltés et non maltés, comprenant l'orge, le seigle et / ou l'avoine. Traditionnellement, la bière est aromatisée avec des branches de genièvre en plus, ou au lieu du houblon.

Service:
Verre: Grand verre

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Vous pouvez ajouter autant de baies de genévrier que vous le souhaitez. Faites juste attention à ne pas en mettre une surdose.

25 g/hL donneront une belle touche.

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

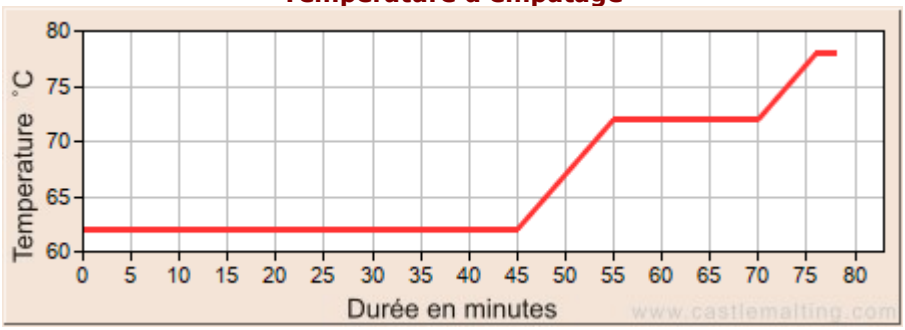
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

INGRÉDIENTS / HL (1hl=100l)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	76% / 19.4 kg
Château Rye (malt de seigle)	15% / 3.8 kg
Château Tourbé	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
HOUBLONS	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
LEVURE	
SafAle S-33	70 g
ÉPICES	
Genevrier Baie	25 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.7 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 15 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter 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.

ETAPE 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Brewers Gold

Ajouter les épices : Après 50min, ajouter le Genevrier Baie.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Évap. totale	100L	DI	16.5°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 7 jours.

Atténuation	80%	DF	3.30°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.