Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Noire Belge



Alcool 8.5%	Couleur 100 EBC	Amertume 30 IBU

Description
Une bière belge très forte, foncée, complexe, avec un délicieux mélange de saveurs riches en malt. Note de café intense avec goût de pain bien cuit et caractère de malt torréfié. Couleur noir profond et mousse persistante légèrement colorée.

Service:
Verre: Verre calice

Température: 4-6 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Nous vous proposons de refermenter cette bière en bouteille en utilisant la même SafAle BE-256 pour plus de complexité.

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

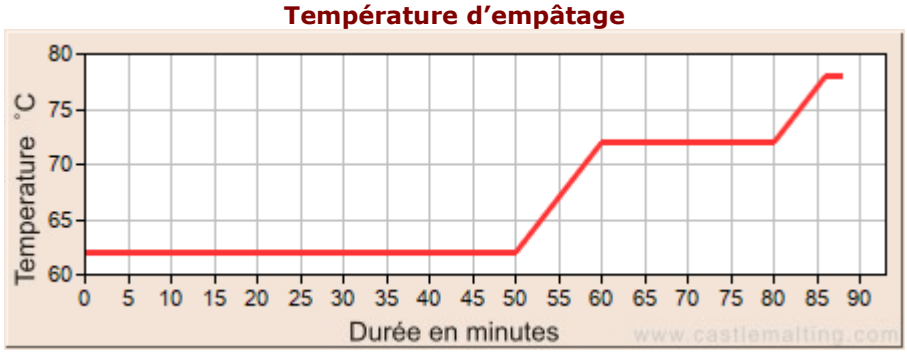
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	61% / 17.7 kg
Château Black of Black	16% / 4.7 kg
Château Cara Gold	10% / 2.9 kg
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 kg
HOUBLONS	
Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g
LEVURE	
SafAle BE-256	65 g
SUCRE	
Sucre de candi foncé	500 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg

Empâter à 62°C

Laisser reposer 50 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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter 100g de Perle (21IBU)

Ajouter le sucre : Après 80min, ajouter le Sucre de candi foncé.

Ajout houblon 2: Après 85min, ajouter 100g du Perle (4.5IBU) et 150g de Cascade (4.5IBU).

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	9.0%	Taille du lot	100L	DI	17.5°P	Rendement	80%

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	85%	DF	2.60°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8 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.