



### Vin d'orge (Barley Wine)



#### Recette pour 100 L

##### MALTS

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RP | 50% / 17.7 kg |
| Château Melano     | 25% / 8.8 kg  |
| Château Cara Ruby® | 10% / 3.5 kg  |
| Château Abbey®     | 15% / 5.3 kg  |

##### HOUBLONS

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Nugget (12.0% aa)  | 45 IBU / 130 g |
| Tettnang (5.0% aa) | 5 IBU / 170 g  |

##### LEVURE

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 80 g |
|-------------|------|

|            |                |                 |
|------------|----------------|-----------------|
| Alcool 10% | Couleur 60 EBC | Amertume 50 IBU |
|------------|----------------|-----------------|

#### Description

Une ale à fermentation haute puissante, avec un taux d'alcool élevé. On l'appelle barley wine car elle peut être aussi forte qu'un vin. Mais étant donné qu'elle est fabriquée à partir d'orge maltée plutôt que de raisins, elle est en réalité une bière. Cette bière est conçue pour être appréciée en hiver près de la cheminée. Elle se marie parfaitement avec les desserts.

#### Service:

Verre: Verre Gobelet  
Température: 4-8 °C

#### CONSEIL DU BRASSEUR

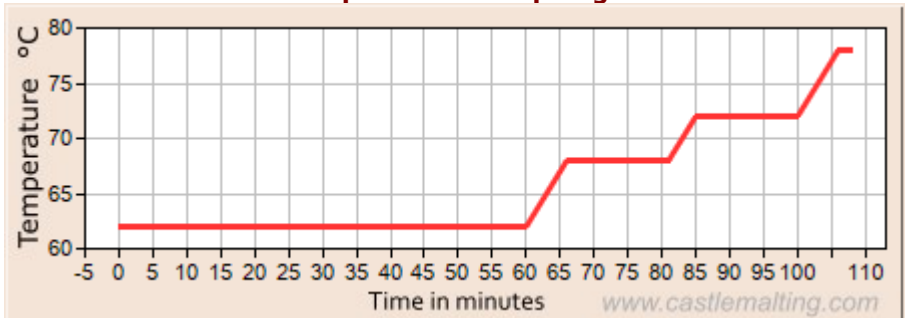
Soyez attentif à l'efficacité de votre équipement pour atteindre la bonne densité initiale (OG). Si nécessaire, utilisez du sucre candi brun pour l'ajuster.

**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.

#### 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 60 min à 62°C

Augmenter la température à 68°C par 1 °C/min

Laisser reposer 15min à 68°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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter le Nugget

Ajout houblon 2: Après 80min, ajouter le Tettnang

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

|              |      |               |      |    |        |           |     |
|--------------|------|---------------|------|----|--------|-----------|-----|
| Évap. totale | 9.0% | Taille du lot | 100L | DI | 21.0°P | Rendement | 80% |
|--------------|------|---------------|------|----|--------|-----------|-----|

**Étape 3: Fermentation et garde** Refroidir le moût à 16°C et ensemer 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 10 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 10 jours.

|             |     |    |        |
|-------------|-----|----|--------|
| Atténuation | 82% | DF | 3.80°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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB