Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière belge de Noël



Alcool 8.5%	Couleur 75 EBC	Amertume 28 IBU

Description
La bière belge de Noël est une bière spéciale au nez épicé, ronde et persistante en bouche, à la mousse veloutée, abondante et fine.

Service:
Verre: Grand verre

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour la refermentation en bouteille, utiliser la même levure SafAle T-58.

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

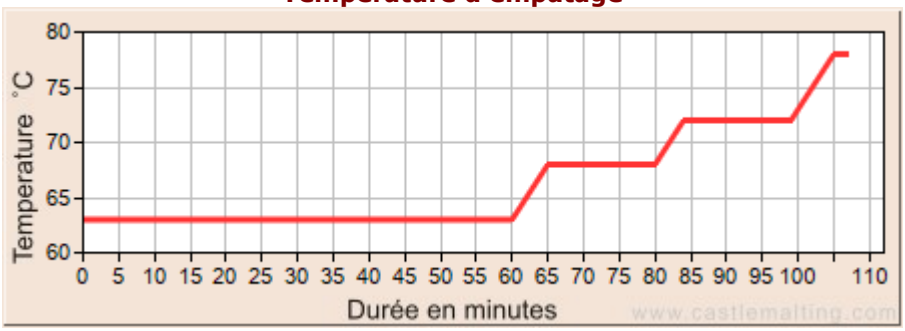
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg
HOUBLONS	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g
LEVURE	
SafAle T-58	80 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 63°C

Laisser reposer 60 min à 63°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 Admiral

Ajout houblon 2: Après 80min, ajouter le Brewers Gold et le Perle.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	Taille du lot	DI	Rendement

9.0%	100L	18.5°P	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 22°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	3.60°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,7 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.