Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière belge de mars



Alcool 5.5%	Couleur 26 EBC	Amertume 18 IBU

Description
La Bière de Mars ou Bière de Printemps est le premier brassin de l'année. Fabriqué à partir de la nouvelle récolte de malts et de houblons, il a une saveur douce avec des arômes floraux et fruités, ainsi que des notes subtiles de malt torréfié et caramélisé. Cette bière a une amertume élégante et elle est bien équilibrée.

Service:
Verre: Grand verre
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Maintenez le niveau de carbonatation bas (2,4-2,6 vol) pour renforcer le goût agréable du malt.

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	65% / 13 kg
Château Cara Ruby®	30% / 6 kg
Château Biscuit®	5% / 1.1 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	15.5 IBU / 50 g
Hallertau Blanc (10.5% aa)	2.5 IBU / 40 g
LEVURE	
SafAle S-33	70 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 L/kg

Empâter à 63°C
Laisser reposer 50 min à 63°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 60 min.
Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Magnum
Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Hallertau Blanc
Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	13.0°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	78%	DF	2.80°P

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