Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Belge Rouge Malt Pur

Recette de bière



Alcool 6.5%	Couleur 42 EBC	Amertume 25 IBU

Description:
Bière au goût de thé sucré et légèrement houblonné.

Des saveurs rondes et équilibrées et un agréable caractère de malt avec une finale légèrement sèche.

Service:
Verre: Verre dédié

Température : 4-8°C

CONSEIL DU BRASSEUR
Vous pouvez ajouter 1 à 2 % de malt Château Black pour donner une belle touche de caractère torréfié.

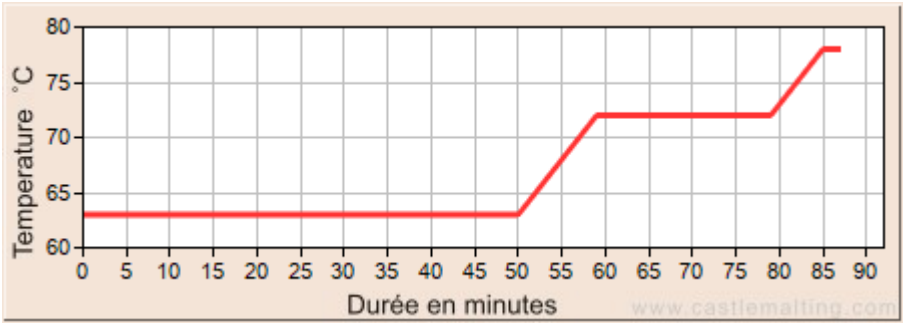
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	60% / 13.5 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.2 kg
HOUBLONS	
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
LEVURE	
SafAle US-05	80 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.7 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 60 min à 63°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 60 min

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Hallertau Mittelfruh

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Saaz

Ajout houblon 3: Après 55min, ajouter le Mandarina Bavaria

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	14.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 18°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 18°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	82%	DF	2.65°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,6 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation !

*Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.