



## Bière Belge Rouge Malt Pur



## Recette de Bière

### RECIPE FOR 100L

#### 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

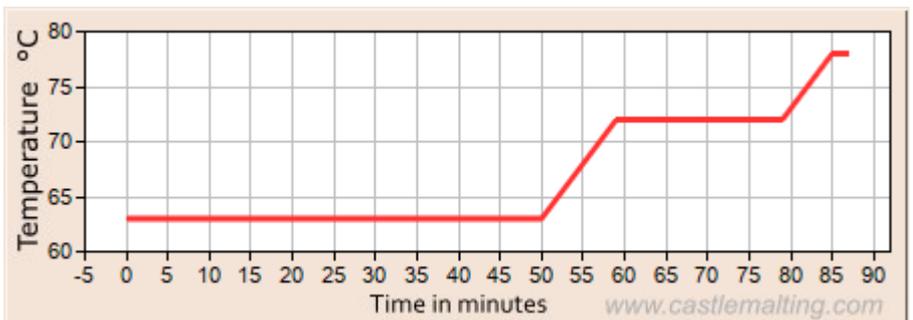
#### HOUBLONS

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



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.

#### Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous:

pH	5.3	Mix Ratio	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

Total evap	6.0%	Batch size	100L	OG	14.5°P	Efficiency	85%
------------	------	------------	------	----	--------	------------	-----

#### Étape 3: Fermentation et garde

Cool down the wort to 18°C and pitch the yeast.

Ferment at 18°C for 2 days then rise to 22°C. Once the fermentation is done (FG reached and off-flavors removed – about 7 days), drop the temperature to 8°C and rest for 1 day, and then harvest the yeast. Drop the temperature to 2°C and rest for 7 days.

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.

---

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