Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Ruby Belge



Alcool 6.5%	Couleur 37 EBC	Amertume 25 IBU

Description:
Cette bière rouge belge a une couleur rubis profonde et présente des arômes de malt caramel. Cette bière a des saveurs bien équilibrées et un caractère de malt caramel agréable.

Service:
Verre: Verre gobelet

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour la rendre plus complexe, vous pouvez ajouter 500g de sucre Cassonade 10 min avant la fin de l'ébullition et refermenter en bouteille avec du SafAle BE-256.

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

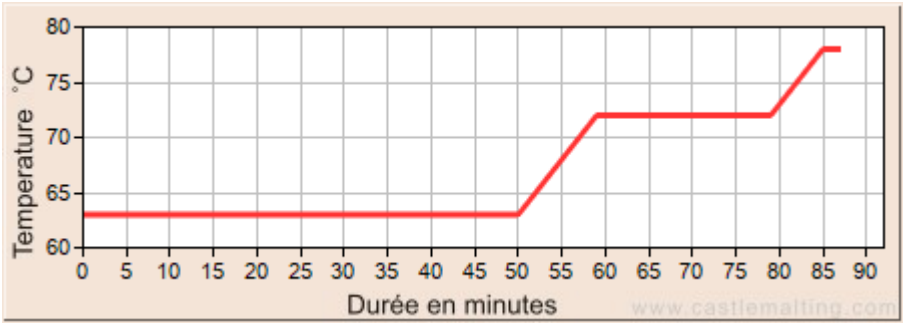
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	66% / 14.4 kg
Château Melano	21% / 4.7 kg
Château Munich	9% / 1.9 kg
Château Cara Gold®	4% / 0.9 kg
HOUBLONS	
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 g
LEVURE	
SafAle BE-256	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 50 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 Saaz

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Hallertau Mittelfruh.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	14°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 21°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	83%	DF	2.35°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,6 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.