Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière amère



Alcool 4.5%	Couleur 34 EBC	Amertume 35 IBU

Description
Cette bière corsée et douce a une saveur qui persiste agréablement en bouche. Elle est amère, sans l'être trop, du fait d'un équilibre parfait et subtil entre malt et houblon. Une bière rafraîchissante et très satisfaisante.

Service:
Verre: Verre à pinte américain

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour une fin plus sèche, vous pouvez utiliser des taux d'ensemencement plus élevés (0,65-0,8 g/L)

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

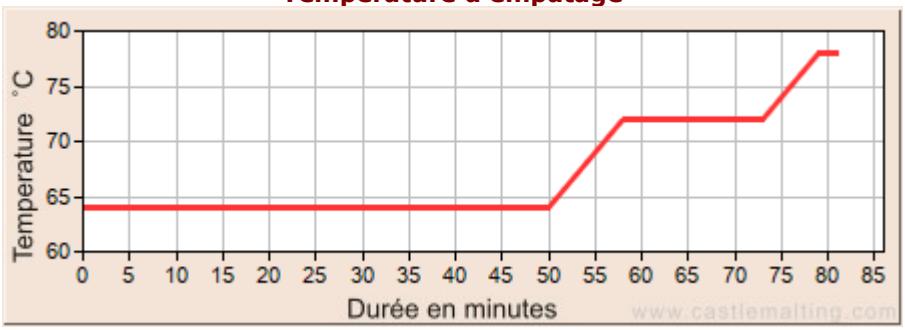
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	60% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g
LEVURE	
SafAle S-04	65 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 64°C

Laisser reposer 50 min à 64°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 Cascade

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	11.0°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 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	76%	DF	2.60°P

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