Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Brune Double



Alcool 7%	Couleur 73 EBC	Amertume 28 IBU

Description
Cette bière est riche, foncée et douce. La tête crémeuse a le parfum de malt spécial. La saveur est complexe, fruitée avec une note finale fraîche-amère. C'est une bière de qualité, équilibrée, avec un toucher doux dans la bouche et un arrière-goût long et sec.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Nous vous proposons de refermenter cette bière en bouteille pour garder sa fraîcheur et apporter un supplément de complexité.

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

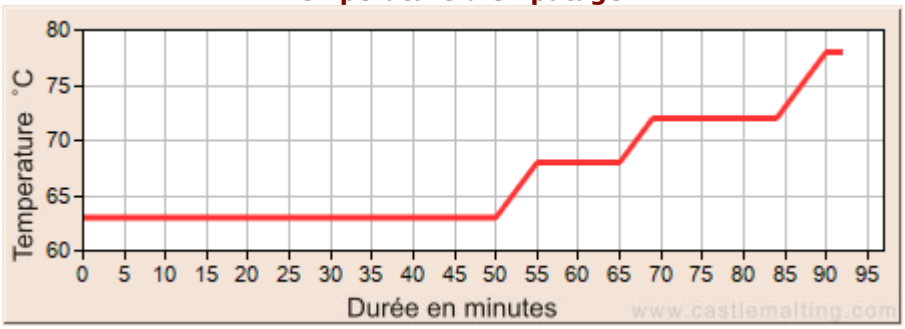
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château SPECIAL BELGIUM®	18% / 4.2 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g
LEVURE	
SafAle T-58	80 g
SUCRE	
Sucre candi foncé (en morceaux)	500 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 68°C par 1 °C/min

Laisser reposer 10min à 68°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 55min, ajouter le Tettnang.

Sucre: Après 50min, ajouter le sucre.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap.	6.0%	Taille	100L	DI	15.5°P	Rendement	85%

totale		du lot					

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 10 jours.

Atténuation	82%	DF	2.80^{o}P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8 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.