Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Spéciale au Froment

Recette de bière



Alcool 6%	Couleur 35 EBC	Amertume 25 IBU

Description
Cette bière Spéciale au Froment est brassée avec une levure lager. Cette combinaison unique crée une bière rafraîchissante et très buvable avec de subtils arômes de fermentation bien équilibrés et des notes herbacées et épicées de houblon.

Service:
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour une meilleure filtration du moût, ajoutez 2% de balles de riz à la purée.

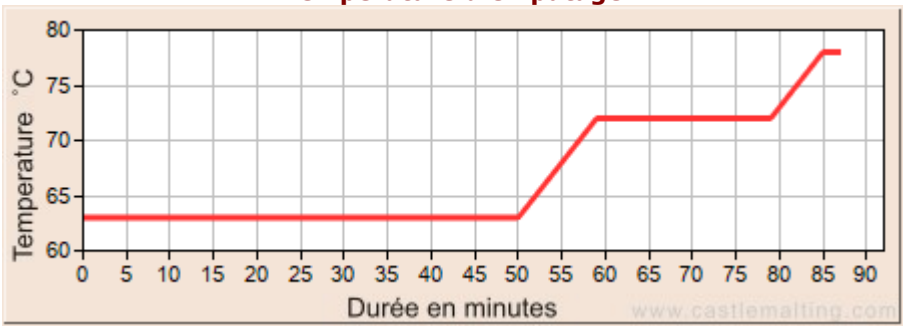
N'oubliez pas non plus qu'il s'agit d'une levure lager et que les températures de fermentation doivent lui être appropriées.

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	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Froment Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg
HOUBLONS	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g
LEVURE	
SafLager S-189	120 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 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 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Perle

Ajout houblon 2: Après 10min, ajouter le Aramis

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	13.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 12°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 12°C pendant 2 jours puis augmenter à 14°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	2.35°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8-3,0 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.