Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière de blé fumée



Alcool 4.5%	Couleur 80 EBC	Amertume 40 IBU

Description
Une bière de type scotch de fermentation haute avec une finale sèche, des arômes de malt torréfié et de fortes notes fumées. Des arômes de biscuits se mêlent à une amertume épicée provenant de houblons de qualité.

*L'amertume dépend de la teneur en acide alpha du houblon, des conditions d'ébullition et d'autres paramètres.

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

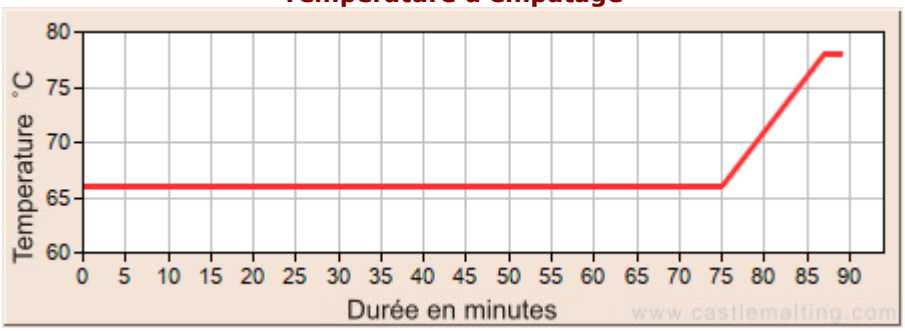
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	53% / 11.55 kg
Château Froment Blanc	13% / 2.8 kg
Château Biscuit	28% / 6.15 kg
Château Black	3% / 0.65 kg
Château Wheat Smoked (Froment Fumé)	3% / 0.65 kg
HOUBLONS	
First Gold (8.0% AA)	74 g
Willamette (5.0% AA)	50 g
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 g
LEVURE	
SafAle S-04	70 g

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	2.8 L/kg

Empâter à 66°C

Laisser reposer 75min à 66°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: Juste avant l'ébullition, ajouter tout le houblon au moût.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Évap. totale	5.0%	Taille du lot	100L	DI	12.0°P	Rendement	80%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 22°C pendant 2 jours puis augmenter à 24°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	73.3%	DF	3.2°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.