



IPA sans alcool



Alcool
0.3-0.4%

Couleur
5.4 EBC

Amertume
20 IBU

Description

Bière rafraîchissante, de couleur claire, à l'amertume légère, dominée par des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Cette recette constitue une base pour la conception de bières sans alcool (alc. < 0.5% vol.). La quantité de malt peut être légèrement adaptée en fonction du rendement atteint en pratique dans votre brasserie. Le houblon peut aussi être modifié par un autre, en fonction des arômes désirés.

Service :

Verre: tulipe

Température: 4°C

CONSEIL DU BRASSEUR

Pour une version plus « maltée » de cette IPA, n'hésitez pas à remplacer le malt Château Pilsen par un Château Pale Ale, voire même un Château Munich Light.

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)



MALT

Château Pilsen 2RP

90% / 5.85 kg

Château Cara Clair®

10% / 0.65 kg



HOUBLONS

Citra (12.0% aa)

20.0 IBU / 350 g



LEVURE

SafBrew LA-01

50 g

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage

pH	5.4	Ratio du mélange	2.7 L/kg
----	-----	------------------	----------

Empâter à 78°C

Laisser reposer 30 min à 78°C

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

ETAPE 2: Ébullition

Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1 : Au début de l'ébullition, ajouter 50 g de Citra.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Important : abaisser le pH à 4.2 (voire même plus bas) avant la fermentation – ou réaliser un « kettle souring ».

Évaporation totale 6,0-8,0%	Taille du lot 100 L	DI 5°P	Rendement 75%
--------------------------------	------------------------	-----------	------------------

ETAPE 3: Fermentation et garde

Refroidir le moût à 20°C et ensementer en levure.

Laisser fermenter à 20°C pendant 48h à 60h maximum !

Ensuite, abaisser la température à 2°C rapidement. Cela limitera le risque de contamination.

Pour le dry hopping, mettre 300 g de Citra, laisser reposer 48 heures, puis retirer le houblon. La température de 2°C n'est pas optimale pour un dry hopping, mais permet d'éviter le hop creep dans ce cas-ci.

Corriger le pH pour atteindre 4.0-3.6.

Laisser reposer pendant 3 jours à 2°C. Eliminer la levure et les résidus de houblons.

Atténuation	13-17%	DF	4,15-4,35°P
-------------	--------	----	-------------

ETAPE 4: Embouteillage et pasteurisation

Garder la bière pendant 2 jours à 2°C, éliminer la levure résiduelle et mettre en bouteilles.

Étant donné qu'à la fin de la fermentation la bière contient beaucoup de sucres fermentescibles résiduels, il est obligatoire de pasteuriser la bière après l'embouteillage (entre 80 et 120 UP).

La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez !

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB