



Bière Spéciale au Froment



Densité initiale: 14 ° Plato

Alcool: 6 %

Description

La Bière Spéciale au Froment est une bière blonde de fermentation haute avec une grande tenue de mousse, de longue durée. La bière est pétillante, douce et fruitée et avec une saveur délicate de levure.



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

INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2RP	11 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
Château Froment Munich	1.8 kg / hl
Château Froment Blanc	2 kg / hl

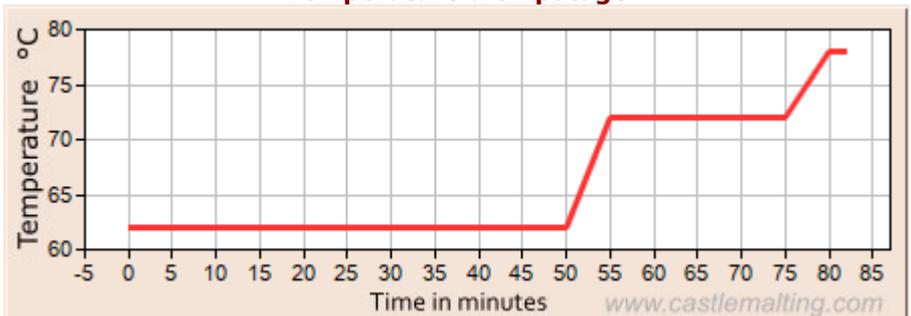
HOUBLON

Perle	100 g / hl
Aramis	100 g / hl

LEVURE

Safale S-189	100-120 g / hl
--------------	----------------

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Palier de 62°C : 50 minutes
- Palier de 72°C : 20 minutes
- Portez à 78°C : durant 2 minutes

Etape 2: Filtration

- Lavage drèche avec de l'eau à 78 °C

Etape 3: Ebullition

- Durée : 1h10, Température : 100°C
- Réduction de volume de 6 à 10 %
- Après 5 minutes ajouter le houblon (Perle)
- Après 60 minutes ajouter le houblon (Aramis)
- Densité primitive (avant fermentation) : 14°Plato

Etape 4 : Refroidissement

12°C

Etape 5 : Fermentation 12-14°C pendant 7 jours

Etape 6: Garde

minimum 2 semaines

