Bière Aramis

Densité primitive: 14 ^{o} PL

Alcool: 6 - 7%

Description
Grâce à la combinaison du malt Château Abbaye® et du Château malt Munich Light®, cette bière a une chaleur particulière de vin et la fraîcheur de la bière. Le houblon Aramis confère à cette bière une amertume peu persistante et des notes aromatiques douces et épicées.

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.

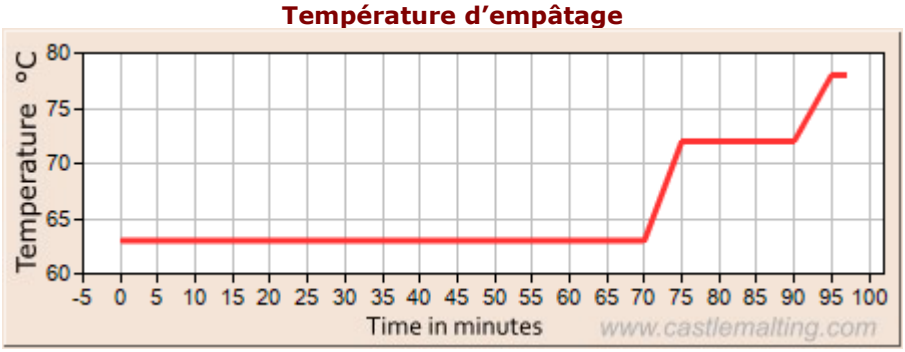
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	17 kg / hl
Château Munich Light®	5 kg / hl
Château Abbaye®	1 kg / hl
Château Froment Blanc	0.5 kg / hl
HOUBLON	
Aramis	110 g / hl
Magnum	30 g / hl
LEVURE	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	70 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
- Palier 63°C : 70 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration
- Lavage drèche avec de l'eau à 75°C

Etape 3: Ebullition
- Durée 85 minutes

Etape 4: Mise en fermentation (23°C) - Fermentation 1 jour à 12°C puis refroidissement

Etape 5: Garde
à 2°C .