Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Sahti

Densité originale: 17° Plato

Alcool: 7.5 %

Coloration: 30 EBC

Amertume 13 EBU

Description
Bière blond doré douce, aux arômes de genièvre, d'herbes, floraux et épicés. Un peu sèche et désaltérante. Sahti est une bière traditionnelle de Finlande faite à partir d'une variété de grains, maltés et non maltés, comprenant l'orge, le seigle et / ou l'avoine. Traditionnellement, la bière est aromatisée avec des branches de genièvre en plus, ou au lieu du houblon.

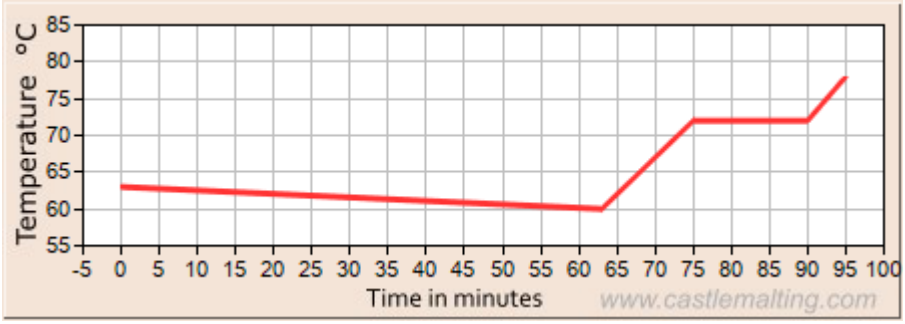
Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgique
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.malterieduchateau.com

Recette de Bière

INGRÉDIENTS /100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RP	17 kg
Château Rye (malt de seigle)	4 kg
Château Tourbé	1 kg
Château Cara Blond®	1 kg
HOPS	
Brewers Gold	110 g
YEAST	
SafAle S-33	50-80 g
EPICES	
Des baies de genévrier	25 g

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Empâter dans 70 litres d'eau à 67°C, augmenter progressivement la température jusqu' à 63°C
Palier 63°C : 1 heure
-Palier 72°C : 15 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration
-Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 75°C

Etape 3: Ébullition
Durée: 80 minutes
-Après 5 minutes ajouter le houblon Brewers Gold
-Après 70 minutes ajouter les baies de genévrier
-Réduction du volume de 8 à 10%

Etape 4: Fermentation
à 23°C

Etape 5: Garde :
2 semaines à 3°C

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.