

## BIÈRE D'ÉTÉ



**Densité originale:** 13° Plato

**Alcool:** 6 %

**Coloration:** 8 - 12 EBC

**Amertume** 22-28 EBU

### Description

Bière de soif douce. Peu amère avec des arômes d'oranges, fruits de la passion, banane.



**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	18 kg
Château Froment Blanc®	1 kg
Château Cara Clair®	1 kg
HOUBLON	
First Gold	75 g
Cascade	50 g
Motueka	50 g
Sorachi Ace	50 g
LEVURE	
SafAle BE-134	45 g
SafAle F2(refermentation)	2 g
EPICES	
Écorce d'orange	40 g
Cumin	10 g

### Température d'empâtage

Image

#### Etape 1: Empâtage

- Empâter dans 80 litres d'eau à 68°C
- Palier 63°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 3: Refroidissement

Refroidir jusqu'à 22°C

#### Step 4 : Fermentation à 23°C

#### Etape 5: Garde :

1 jour à 12°C, ensuite 2 semaines à 2°C

#### Etape 6:

Mise en bouteille, refermentation avec levure F2

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.