Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

STOUT IMPÉRIAL

Recette de Bière

Densité originale: 19° Plato

Alcool: 6.5 %

Coloration: 65 EBC

Amertume 28 EBU

Description
Robe d'un brun intense avec des saveurs intensément maltées, très torréfiées, et des accents de fruits foncés (raisin, figue) et de chocolat. L'amertume est généralement faible à modérée.

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

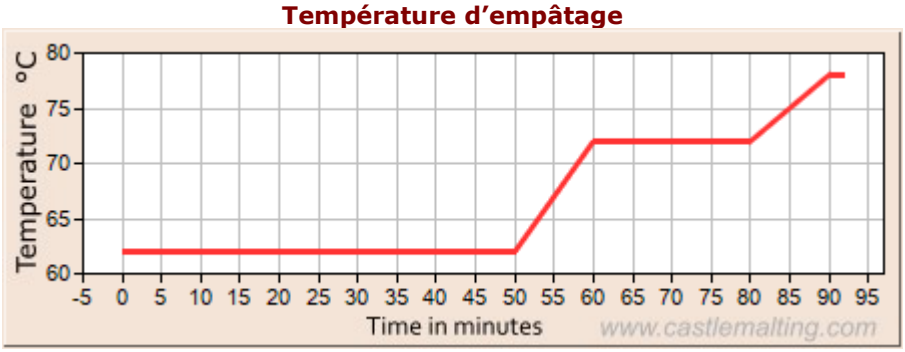
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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.

INGRÉDIENTS /100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RS	15 kg
Château Cara Ruby®	2.5 kg
Château Roasted Barley	0.5 kg
Château Chocolat	2 kg
Château Abbey	5 kg
HOUBLON	
East Kent Golding Pellets	42 g
Saaz	30 g
LEVURE	
SafAle S-04	65 g
SUCRE	
Cassonade foncée	1 kg

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
Empâter à 62°C, ajuster le pH de la maîsche à 5.4
Palier 62°C: 45 minutes
Palier 72°C: 15 minutes
Palier 78°C: 2 minutes

Etape 2: Ébullition
Durée: 70 minutes
Ajouter le houblon East Kent Golding Pellets au début de l'ébullition
10 minutes avant la fin de l'ébullition ajouter le houblon Saaz en pellets et le sucre (Cassonade)

Etape 3: Refroidissement
Refroidir jusqu'à 24°C

Etape 4: Fermentation à 25°C

Step 5:
Garde 2 semaines à 3°C