



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

STOUT IMPÉRIAL



Recette de Bière

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 |
|------------------|------|

Densité originale: 19° Plato

Alcool: 6.5 %

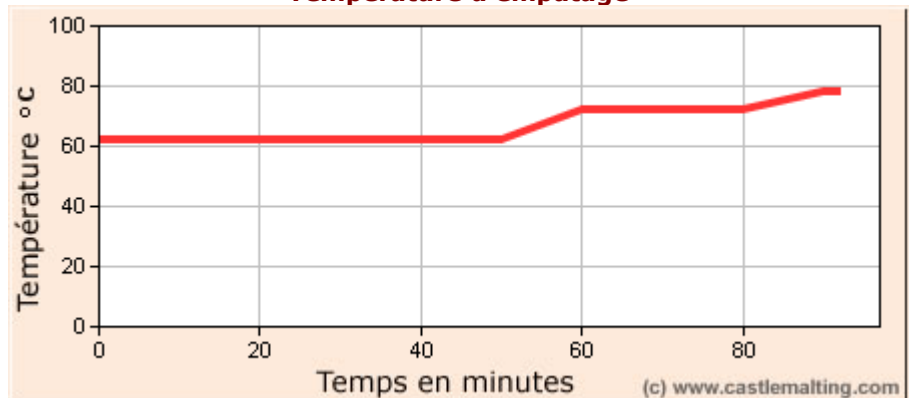
Coloration: 65 EBC

Amertume 28 EBU

Description

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

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

Empâter à 62°C, ajuster le pH de la mûsche 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



**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.

