Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Ambrée Belge

Densité originale: 14 - 16 ° Pato

Alcool: 6 - 7%

*** Coloration:** 10 - 15 EBC

*** Amertume:** 18 - 22 EBU

* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

Description
Grâce à la combinaison du malt ambré Château Abbaye® et de malt Munich, cette bière a une chaleur particulière de vin et la fraîcheur de la bière.

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.

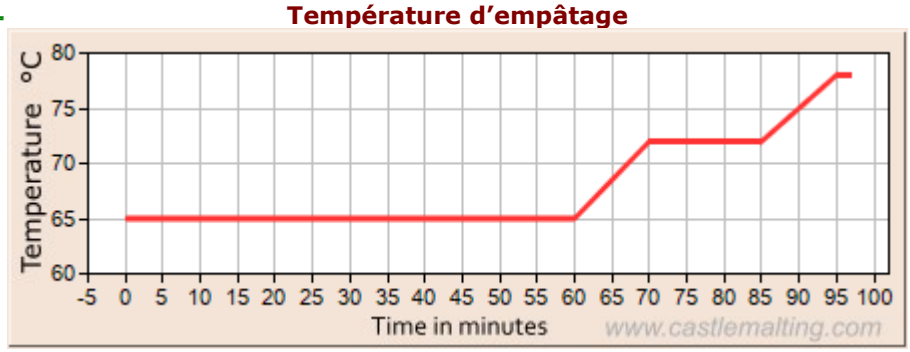
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey® ou Château Cara Ruby®	2.5 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	75 g
Hallertauer Mittelfruh	25 g
LEVURE	
Safbrew S-33	50- 80 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Ajouter la farine à 80-90 litres d'eau et laisser le tout à 65°C pour 60 minutes
-Palier 72°C : 15 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition
Durée 1,5 h; réduction 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter la moitié du houblon, après 85 minutes ajouter le reste du houblon et le sucre, si nécessaire

* Option épices : Coriandre (1 g/hl) et maniguette - graines de paradis (1.5 g/hl) ou réglisse (0.5 g/hl)
**Option sucre : Sucre de candi blanc (0.5 kg/hl)

Etape 3: Fermentation
Entonner à 20°C, monter la température jusqu'à 22°C,laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

Etape 4: Garde minimum 2 semaines à 4°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting);
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB