



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Golden Strong



Densité originale: 21 ° PL

Alcool: 9 %

Coloration: 8 - 12 EBC

Amertume: 25 - 30 EBU

Description

Blonde dorée avec une amertume très douce, une post amertume légère, qui laisse place aux arômes fruités, de fruits jaunes et fruits rouges, relevés par une note légère d'épice et une chaleur agréable.



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/ 100 L



MALT

Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Froment Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg



HOUBLON

Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl



LEVURE

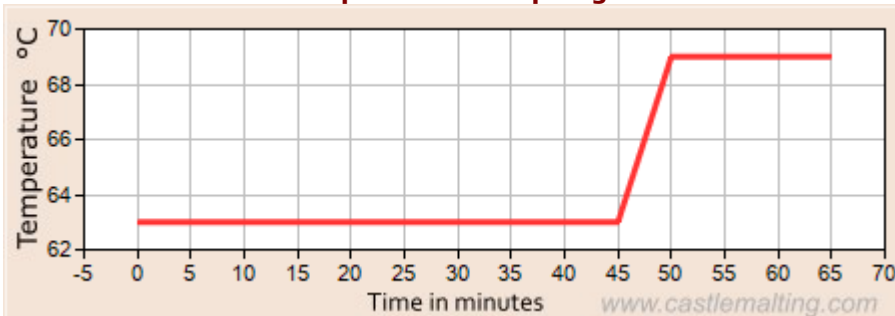
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
-------------------------	--------------



EPICES

Coriandre	10 g / hl
Poivre noir long	0.5 g / hl
Clous de girofle	0.5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

Palier 63°C: 45 minutes

Palier 69°C: 15 minutes

Etape 2: Filtration

Lavage drèche avec de l'eau à 76 °C

Etape 3: Ébullition

Durée: 1 h

Après 10 min ajouter le houblon (Saaz)

Après 55 min ajouter le houblon (Centennial et Mosaic), les épices.

*Option sucre: 0.3 kg de sucre candi clair/hl, et dextrose, mais il faut au moins mettre, au total, 1 kg/hl

Densité primitive (avant fermentation): 21°Plato

Élimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Fermentation Mise en fermentation à 24 °C

Etape 6: Garde 2 jours à 12°C et 2 semaines à 0-1°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