Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Noire Belge

Densité originale: 18 - 19° PL

Alcool: 8.5%

Coloration: 90 EBC

Amertume: 30 EBU

Description
Une bière belge très forte, foncée, complexe, avec un délicieux mélange de saveurs riches en malt. Note de café intense avec goût de pain bien cuit et caractère de malt torréfié. Couleur noir profond et mousse persistante légèrement colorée.

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.

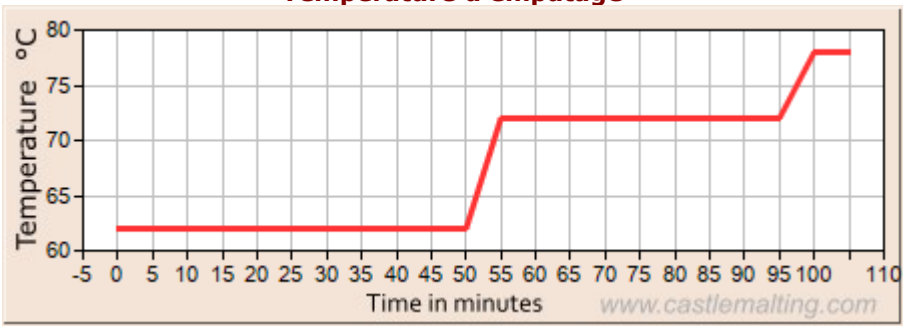
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Froment Chocolate	3 kg / hl
HOUBLON	
Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl
LEVURE	
SafAle BE -256	60 g
SUCRE	
SUCRE DE CANDY FONCÉ	1 kg

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
62° pendant 45 minutes
Monter la température à 72°C et rester à cette température 15 min.
Monter la température à 78°C et rester à cette température 2 min.

Etape 2: Ébullition
Durée 1 h 30 min
Réduction de 8 à 10%
Après 15 min ajouter le 1er houblon perle (100 g)
Après 85 min ajouter le reste de houblon Perle et cascade et 20 g de sucre candy.
Densité primitive de 18-19°Plato

Etape 4: Refroidissement à 24°C

Etape 4: Fermentation Mise en fermentation (à 24 °C)

Etape 5: Garde 2 semaines à 3 degré

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