Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière de Mars

Densité originale: 14 ^{o} Plato

Alcool: 5.5 - 6 %

*** Coloration:** 35 - 40 EBC

*** Amertume:** 15 - 20 IBU

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

Description

La bière de Mars ou de printemps a été brassée pour la première fois à Arras en 1394. Cette bière de saison n'est disponible à la vente que pour la période du 1 au 31 mars. Elle est brassée en quantité limitée en début d'hiver, avec les variétés de printemps de l'orge brassicole.

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.

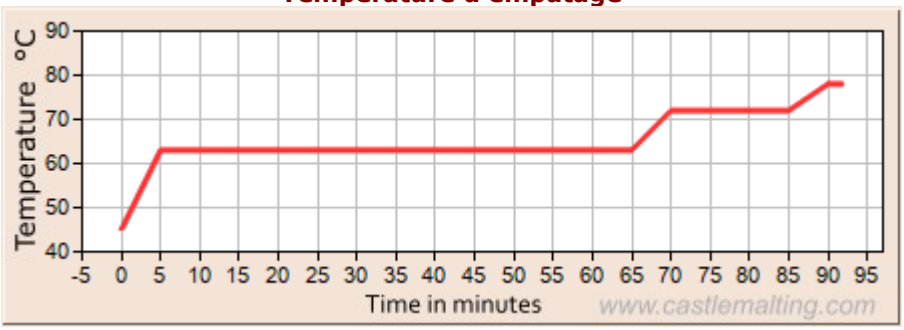
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	12 kg / hl
Château Cara Ruby®	10 kg / hl
Château Biscuit®	2 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	25 g / hl
Magnum	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew S-33	50-80 g / hl
Safbrew F-2 (seconde fermentation)	4 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Empâter le malt dans 80 litres d'eau (45°C)
-Palier 63°C : 60 minutes
-Palier 72°C : 15 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration
-Séparer le moût de la drêche avec 40 litres de l'eau à 75°C

Etape 3: Ebullition
-Durée: 2 h 10 minutes;
-Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz
-Après 105 minutes ajouter Magnum et sucre si nécessaire
-Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Fermentation à 20-25°C (7 jours)

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