



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Légère



Densité originale: 13.5 ° PL

Alcool: 6.5%

*** Coloration:** 60 EBC

*** Amertume:** 22-27 IBU

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

Description

Une robe rousse d'une belle couleur caramel avec beaucoup de bulles dans le verre. En bouche elle pétillie évidemment beaucoup, au goût on retrouve une saveur forte en caractère avec des goûts différents qui fument de partout.



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	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl



HOUBLON

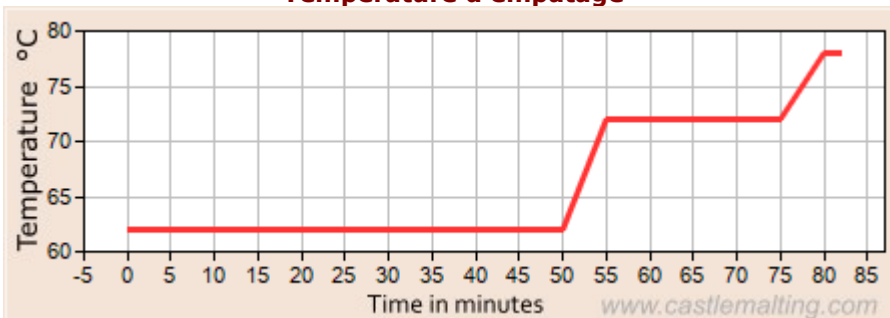
Saaz	100 g / hl
Tradition	50 g / hl



LEVURE

Safale US-05	50- 80 g / hl
Safale US-05 (seconde fermentation)	2.5-5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Palier de 62°C : 50 minutes
- Palier de 72°C : 20 minutes
- Portez à 78°C durant 2 minutes

Etape 2: Filtration

- Lavage drêche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée : 1h30

- Température : 100°C
 - Réduction de volume de 6 à 10 %
 - Après 15 min ajouter le houblon (Saaz)
 - Après 80 min ajouter le houblon (Tradition) et □ le sucre si nécessaire.
- Densité primitive (avant fermentation): 13.5°Plato
- Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement 22-24°C

Etape 5: Fermentation 25-26°C pendant 7 jours

Etape 6: Garde minimum 2 semaines

