



Bière Noire



Densité originale: 15 ° PL

Alcool: 6.8 %

Description

La Bière Noire est de couleur brune jusqu'au noir foncé avec un niveau faible d'amertume. Elle a un arôme de malt avec des notes modérées de torréfié. Sa saveur va du sec et épicé, au sucré et malté.



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

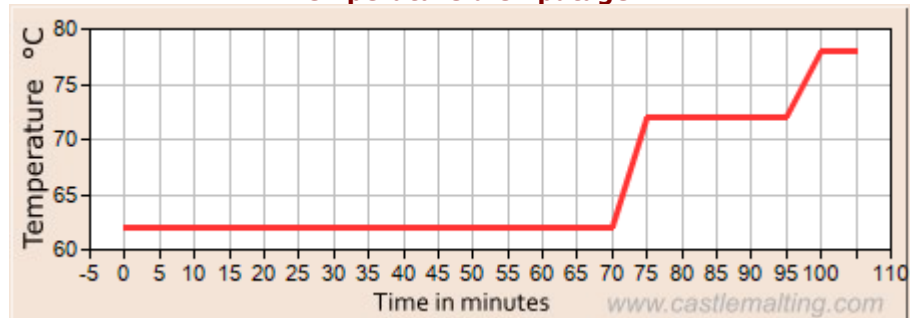
INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	17 kg / hl
Château Cara Gold*	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	2 kg / hl
Château Spécial B	0.3 kg / hl

HOUBLON	
Saaz (début ébullition)	420 g / hl
Saaz (avant fin ébullition)	150 g / hl

LEVURE	
Safbrew S-33	60 - 70 g /hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- A 62°C ajuster le pH de la maîche à 5,4 durant 50 minutes
- Palier à 78°C : durant 2 minutes

Etape 2: Ebullition

- Durée : 70 minutes
- Versements houblons : Voir début de page
 - Densité originale : 15°Plato
 - Température : 24°C

Etape 3: Fermentation

- Température de fermentation : 25°C