

Stout de Froment Belge

Recette de Bière



Densité originale: 15 ° Pato

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

Description

Le Stout de Froment Belge a une saveur très prononcée de café et un arrière goût torréfié auxquels vient s'ajouter de subtils arômes de fruits rouges et une douce légèreté.



INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2RP	13 kg / hl
Château Froment Blanc	1.8 kg / hl
Château Chocolat	1.8 kg / hl
Château Froment Black	1 kg / hl
Château Cara Gold	0.9 kg / hl
Château Black	0.6 kg / hl

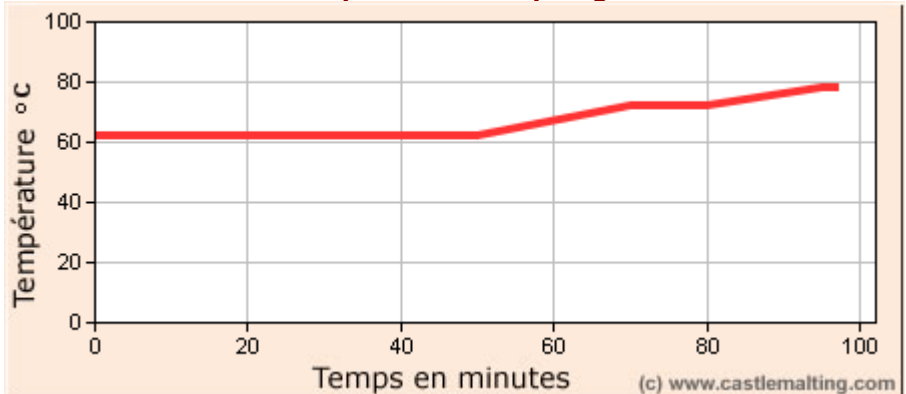
HOUBLON

Saaz	520 g / hl
------	------------

LEVURE

Safbrew S-33	70 g / hl
--------------	-----------

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Empâter 62°C, ajuster le pH à 5.4 pendant 50 minutes.
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition

- Durée: 1 heure, 10 minutes
- Ajouter 420g de Saaz au début de l'ébullition.
- Après 10 minutes ajouter 100g de Saaz.

Etape 3: Refroidissement

Etape 4: Fermentation 7 jours à 20°C.

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.