Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Lager

Recette de Bière

Densité originale: 11°Plato

Alcool: 5 %

Coloration: 7-9 EBC

Description
Une bière avec une couleur blond doré et une belle mousse blanc cassé. En bouche, elle révèle des arômes de malt, de fleurs, d'herbes, de houblon, d'agrumes. C'est une bière légère et rafraîchissante. Laisse une finalité sèche.

Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgique
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.malterieduchateau.com

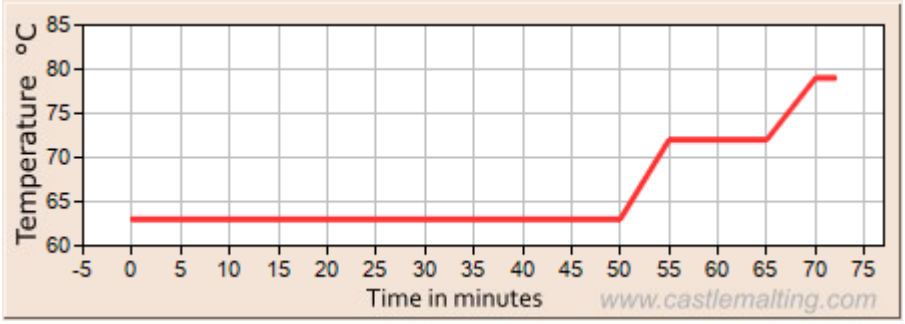
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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.

INGRÉDIENTS / 100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RP	14 kg
Château Cara Clair®	2 kg
Maïs	4 kg
HOUBLON	
Polaris	25 g
Perle	100 g
Aramis	100 g
Saaz	80 g
LEVURE	
SafLager W-34/70	90 g

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Empâter dans 80 litres d'eau à 63°C et palier 50 minutes
-Palier 72°C : 10 minutes
-Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration
-Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 75-78°C

Etape 3: Ébullition
Durée: 1 heure
Après 15 minutes ajouter les houblons Polaris et Perle
Après 55 minutes ajouter les houblons Aramis et Saaz
-Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement Refroidir jusqu'à 11°C

Etape 5: Fermentation
à 13°C

Etape 6: Garde:
2 semaines à 0°C