



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## 4 CÉRÉALES



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / 100 litres

#### MALT

Château Pilsen 2RP	18.6 kg
Château Froment Blanc®	3.1 kg
Château Spelt (malt d'épeautre)	6.2 kg
Château Oat (malt d'avoine)	3.1 kg

#### HOUBLON

Perle	50 g
Cascade	72 g
Aramis	18g
Saaz	30 g

#### LEVURE

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

**Densité originale:** 18-19° PLato

**Alcool:** 8.5 %

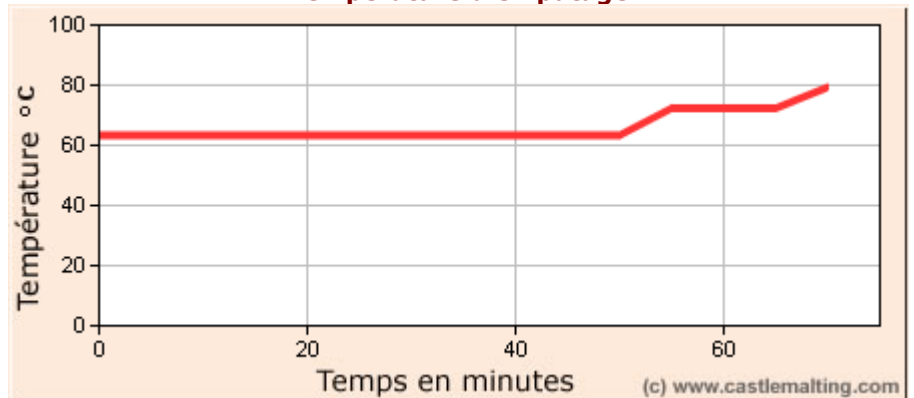
**Coloration:** 8-9 EBC

**Amertume** 25 EBU

#### Description

Une bière douce-amère avec une post amertume courte et agréable. Une note acide rend la bière désaltérante et révèle un arrière-goût chaleureux. Cette bière procure un arôme malté ainsi que des arômes de céréales, de pain cuit au four et de biscuit. La saveur est fruitée, florale et même légèrement herbacée.

#### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage (pH 5.3)

- Empâter avec 80 litres d'eau à 63°C
- Palier 63°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ébullition

- Durée : 1h 15min
- Après 10 minutes ajouter le houblon Perle
- Après 70 minutes ajouter les autres houblons

#### Step 3: Whirlpool: 8 min

#### Etape 4: Fermentation a 27°C

#### Etape 5: Garde : 2 jours à 12°C, ensuite 2-3 semaines à 1°C



**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.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique

Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB