Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

DOUBLE FONCÉE

Densité originale: 15° Plato

Alcool: 7 %

Coloration: 65 EBC

Amertume 28 EBU

Description
Cette bière est riche, sombre et douce. La tête crémeuse a le parfum du malt spécial. La saveur est complexe, fruitée et fleurie avec une finale fraîche et amère. C'est une bière de qualité équilibrée avec une sensation douce dans la bouche et un arrière-goût long et sec.

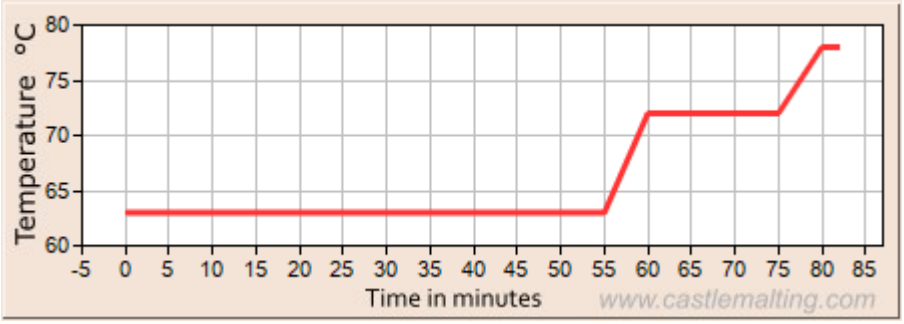
Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgique
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.malterieduchateau.com

Recette de Bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RP	10 kg / hl
Château Froment Blanc	1 kg / hl
Château Cara Gold®	5 kg / hl
Château Special Belgium	5 kg / hl
HOUBLON	
Hallertauer Hersbrucker	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew F2 (Refermentation)	2.5 - 5 g /hl
SUCRE	
Sucre de candi brun(morceaux)	0.5 kg / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Palier 63 °C: 55 minutes
-Augmenter la température jusqu'à 72°C, palier 15 minutes
-Augmenter la température jusqu'à 78°C, palier 2 minutes

Etape 2: Ébullition
Durée : 1 heure et 30 minutes; réduction du volume de 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter le houblon Hersbrücker Hallertauer
-Après 85 minutes ajouter le houblon Tettnang et le sucre

Etape 3: Refroidissement

Etape 4 : Fermentation à 22°C

Etape 5: Garde :
2 semaines à 3°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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB