



Brune d'Abbaye



Densité originale: 13 - 14 ° Pato

Alcool: 8.5 - 9%

*** Coloration:** 55- 65 EBC

*** Amertume:** 25- 30 EBU

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

Description

Une bière de caractère avec une riche saveur de malt et un goût bien équilibré. Laisse un subtil arrière-goût de bois brûlé.



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 | 9 kg / hl |
| Château Pale Ale | 9 kg / hl |
| Château Cara Blond® | 5.5 kg / hl |
| Château Crystal® | 4 kg / hl |
| Château Chocolat | 0.5 kg / hl |



HOUBLON

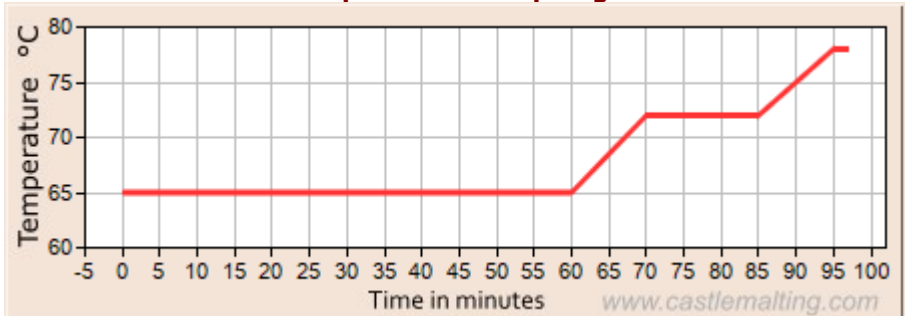
| | |
|-----------|-----------|
| Tradition | 50 g / hl |
| Tettnang | 25 g / hl |



LEVURE

| | |
|--------------|---------------|
| Safbrew T-58 | 50- 80 g / hl |
|--------------|---------------|

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Ajouter la farine et laisser le tout à 65°C pour 60 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition

- Durée 1h30; réduction 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter Tradition,
- Après 85 minutes ajouter Tettnang et le sucre, si nécessaire

*Option épices : Coriandre (1 g/hl) et cannelle (4 g/hl)

**Option sucre : Sucre de candi brun(0.5 kg/hl)

Etape 3: Fermentation

Entonner à 20°C, monter la température jusqu'à 22°C, laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

Etape 4: Garde minimum 2 semaines à 4°C