Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Rouge Belge Pur Malt

Densité originale: 13.5 ° Pato

Alcool: 6.5%

*** Coloration:** 60 EBC

*** Amertume:** 22 - 27 EBU

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

Description:
Un peu douce, avec une saveur à thé légèrement houblonnée. Des saveurs bien équilibrées et un agréable caractère torréfié.

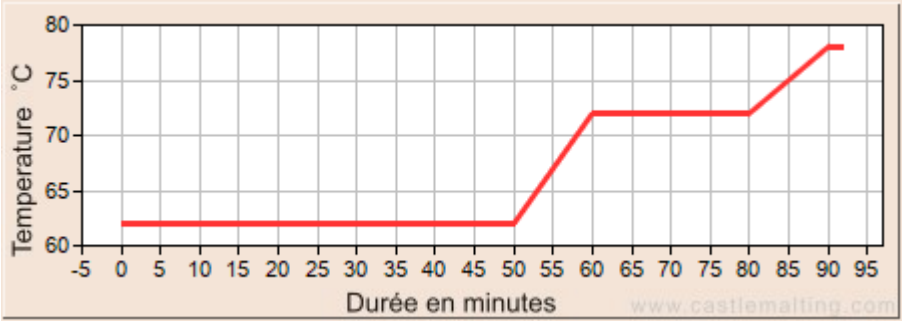
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

MALT	
Château Pilsen 2RP	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Hallertau Mittelfruh	50 g / hl
LEVURE	
Safale US-05	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (Refermentation)	2.5 - 5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Palier 62°C : 50 minutes
-Palier 72°C : 20 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition
Durée: 1h30; réduction 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter Saaz,
-Après 80 minutes ajouter Hallertauer Mittelfruh et le sucre, si nécessaire

*Option sucre: Cassonade claire (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

NB!
C'est une bière sans colorants, la coloration est obtenue grâce aux malts uniquement!

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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB