Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière IPA style Belge



Densité initiale: 14 - 16 ° Plato

Alcool: 6 - 7%

*** Coloration:** 10 - 15 EBC

*** Amertume:** 38 EBU

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

Description
La solution idéale pour les amateurs qui veulent une bière IPA houblonnée combinée avec un caractère complexe fruité, épicé des bières Pale Ale Belges fortes .



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.

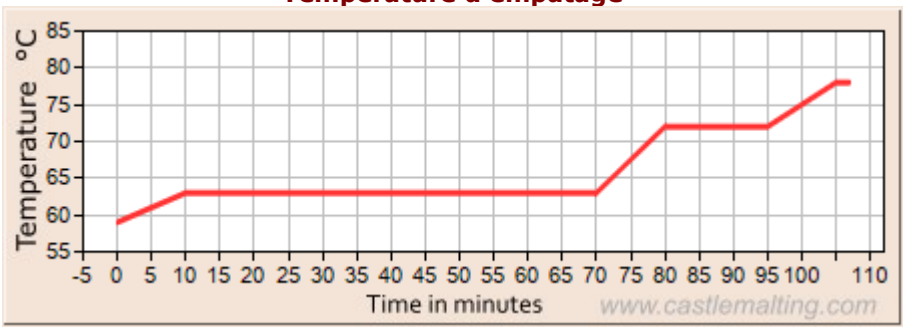
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl
HOUBLON	
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl
LEVURE	
Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S – 04 (seconde fermentation)	2.5 - 5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Empâter dans 70 litres d'eau à 59°C et augmenter progressivement la température à 63°C
-Palier 63°C : 60 minutes
-Palier 72°C : 15 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

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

Etape 3: Ebullition
Durée : 90 minutes; le volume du moût diminue de 8 à 10%
-Après 5 minutes ajouter le houblon Fuggles
-Après 80 minutes ajouter East Kent Goldings
-Après 85 minutes ajouter Willamette

Etape 4: Fermentation
Fermentation à 23°C

Etape 5: Garde: minimum 3 semaines à 4°C

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