



## Stout Belge



**Densité originale:** 15 ° Plato

**Alcool:** 6.5 %

**\* 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

Le Stout Belge a une saveur torréfiée prononcée de chocolat et café superposée sur une légère tarte de fruits que les levures belges peuvent produire. Brièvement, c'est une bière délicieuse.



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](mailto: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	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl



#### HOUBLON

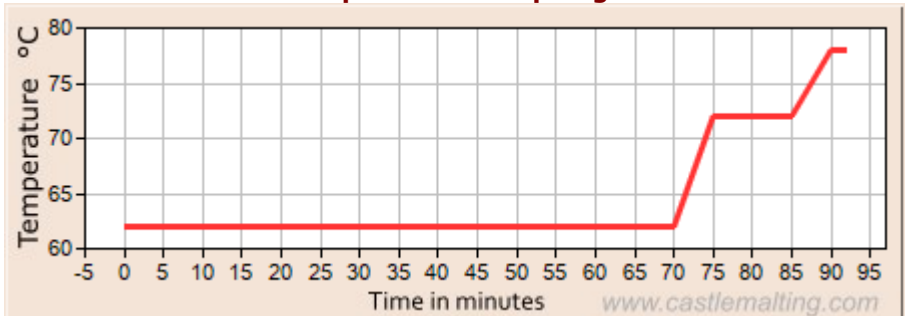
Saaz (T90)	520 g / hl
------------	------------



#### LEVURE

Safbrew S-33	70 g / hl
--------------	-----------

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Ajouter la farine à 80 litres d'eau à 62°C, ajuster le pH à 5.4 pendant 1h10
- Pallier 72°C : 10 minutes
- Pallier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ebullition

Durée: 70 minutes

- Ajouter 420g de Saaz au début de l'ébullition
- Ajouter 100g de Saaz 10 minutes avant la fin de l'ébullition

#### Etape 3: Refroidir jusqu'à 24°C

#### Etape 4: Fermentation à 25°C (6-7jours)

