Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Barley Wine

Densité originale: 1.080-1.120° Plato

Alcool: 8-12 %

*** Coloration:** 24-48 EBC

*** Amertume:** 35-70 IBU

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

Description

La barley wine (« vin d'orge » en anglais) est un type de bière à fermentation haute caractérisée par un haut degré en alcool permettant une longue conservation en cave, millésimée.
Elle a une mousse crémeuse, une couleur cuivrée et un goût de caramel ; elle se déguste en verre de type ballon.

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.

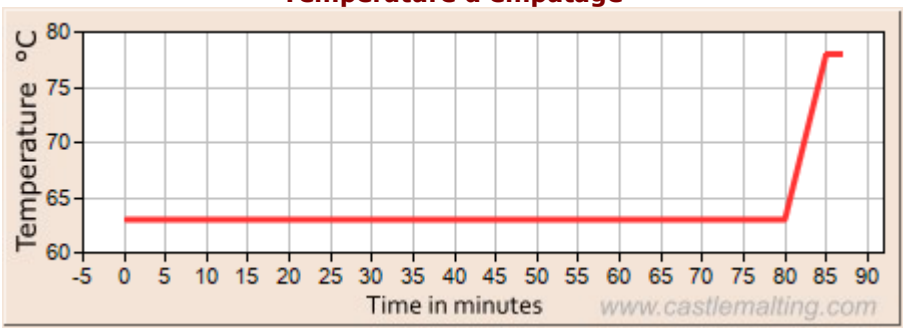
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	22.75 kg / hl
Château Melano®	3.25 kg / hl
Château Cara Ruby®	1.6 kg / hl
Château Abbey®	4.9 kg / hl
HOUBLON	
Nugget	125 g / hl
Tettnang	125 g / hl
LEVURE	
Safbrew S-33	80 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-Empâter 32.5 kg de malt dans 75 litres d'eau à 63°C
-Mélanger pendant 80 minutes à 63°C
-Ensuite monter à 78°C pendant 2 minutes

Etape 2: Filtration
-Laver les drèches à l'aide d'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition
Durée: 1h40
-Réduction de 8 - 10%
-Après 15 minutes ajouter le houblon amérisant
-Après 95 minutes ajouter le houblon aromatique.

Le moût en fin d'ébullition doit avoir une densité de 24° Plato.
Rajouter du sucre si besoin pour arriver à la bonne densité.

Etape 4: Tourbillon À l'arrêt de l'ébullition, réaliser un tourbillon de 5 minutes et laisser décanter 25 minutes.

Etape 5: Refroidissement
Refroidir à 23 °C

Etape 6: Fermentation
-Ajout de la levure sèche au moût refroidi
-Température de 23°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