



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Amère



Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	7.5 kg / hl
Château Melano	3 kg / hl
Château Cara Gold®	0.6 kg / hl
Château Munich	1.2 kg / hl
HOUBLON	
Tradition	126 g / hl
Cascade	50 g / hl
LEVURE	
Safale S-04	50-80 g / hl
Seconde fermentation	2.5-5 g / hl

Densité originale: 10° Plato

Alcool: 4.5-5%

* **Coloration:** 60 EBC

* **Amertume:** 38-40 EBU

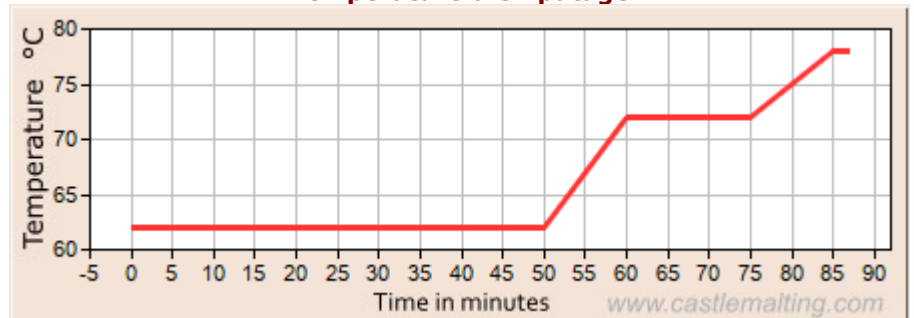
* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

Description

Bière riche de style belge très aromatique avec un goût irrésistible. Un excellent équilibre des saveurs accompagné d'un arôme épicé à base de plantes.



Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Après empâtage dans 80 litres de l'eau, laisser le tout à 62 °C pour 50 minutes
- Monter la température à 72°C, laisser pour 15 minutes
- Monter la température à 78°C, laisser pour 2 minutes

Etape 2: Filtration

Séparez le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée: 1h30; réduction du volume - 6-10%

- Ajouter le Houblon Tradition après 15 minutes à partir du début de l'ébullition
- Ajouter le Houblon Cascade après 80 minutes
- Retirer les drêches

Etape 4: Refroidissement Refroidir à 18°C

Etape 5: Fermentation à 0-21°C (7 jours)

Etape 6: Garde minimum 2 semaines

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.