Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Alsacienne de Mars

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
5.5%	15 EBC	22 IBU

Description
Les brasseurs français commercialisent la "bière de mars" ou "bière de printemps" au cours du mois de mars. Elle est produite en quantité limitée à partir d'une variété d'orge semée au printemps précédent, récoltée l'été précédent et brassée au début de l'hiver. Contrairement aux bières allemandes Märzen, celle-ci est moins houblonnée (moins amère) et plus claire, bien qu'elle puisse être plus foncée (souvent par addition de caramel ou d'autres colorants), et légèrement épicée.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

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 POUR 1HL DE BIÈRE

MALT

Château Pilsen® 2RP	12.5 kg
Château Cara Ruby®	2.5 kg
Château Froment Blanc®	1.7 kg

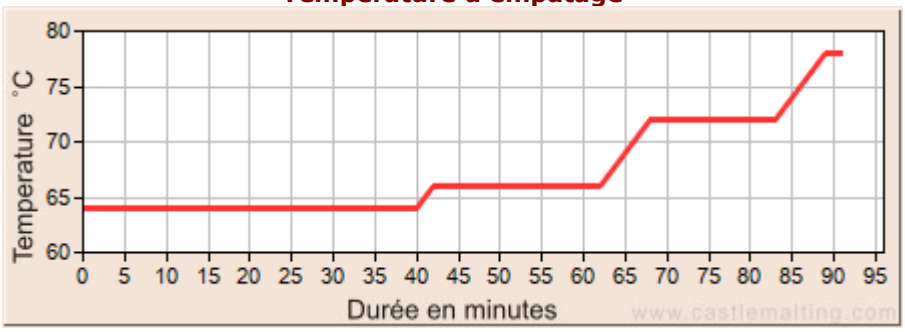
HOUBLONS

Strisselspalt	180 g
Perle	90 g

LEVURE

SafAle BE -134	80 g

Température d'empâtage



ETAPE 1 : Empâtage
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

Mélanger tous les grains avec de l'eau à raison de 3 L / kg de grain. Empâter à 64 °C pendant 40 minutes, augmenter la température à 66 °C et laisser reposer 20 minutes, augmenter la température à 72 °C et et laisser reposer pendant 15 minutes, puis augmenter la température à 78 °C et laisser reposer pendant 2 minutes.

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

ETAPE 2 : Ébullition
Faire bouillir pendant 90 min.

Après 30 min, ajouter Perle. Après 80 min, ajouter Strisselspalt.

Le taux d'évaporation doit être de 8 - 10% et la densité initiale de 12°P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	12°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22 °C et verser la levure à raison de 0,8 g/L. Fermenter à 24 °C. Une fois la fermentation terminée (atteindre la densité finale, soit environ 7 à 10 jours), baisser la température à 8°C et laisser reposer 1 jour. Récolter les levures. Baisser la température à 2 °C et laisser reposer pendant 7 jours.

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1 °C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **4.7 g CO2/L**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation ! *Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et, si nécessaire, de la levure SafAle F-2.