Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière aux Poires

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
4.2%	12 EBC	20 IBU

Description
Une bière saisonnière qui peut être consommée pendant une période particulière de l'année. Elle a un goût de poire fraîche intensifié par un arôme très agréable et fleuri de levure. C'est une bière d'intensité moyenne, qui a une saveur complexe et bien équilibrée et un corps corsé.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

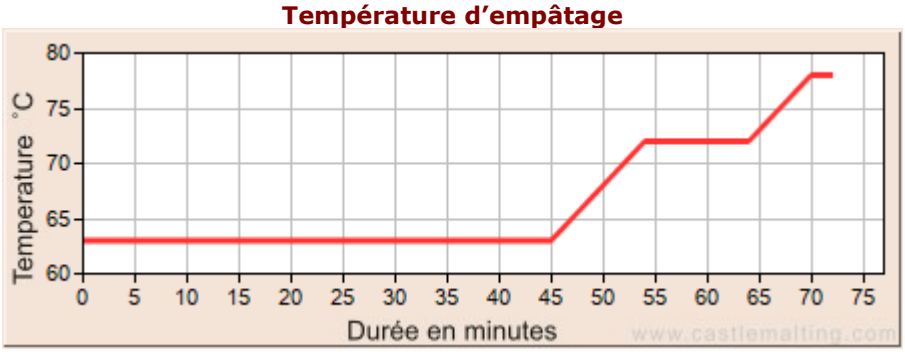
www.castlemalting.com

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 kg
Château Cara Clair®	0.8 kg
Château Cara Blond®	2.3 kg
HOUBLONS	
Perle	80 g
Centennial	50 g
Calypso	50 g
LEVURE	
SafAle S-33	80 g
ÉPICES	
Purée de poires*	5 kg

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 63 °C pendant 45 minutes, augmenter la température à 72 °C et laisser reposer pendant 10 minutes, 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 le houblon Perle. Après 85 minutes ajouter les houblons Centennial et Calypso.

Aussi, après 85 minutes, ajouter 5 kg / hL de purée de poires. Le taux d'évaporation doit être de 8 à 10% et la densité initiale de 11 °P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

*La densité peut varier en fonction de la concentration en sucres dans la purée de poires.

Taille du lot	100L	DI	11°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 15 °C et verser la levure à raison de 0,8 g/L. Fermenter à 18 ° 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 pendant 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.