Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Biére Golden Strong



ABV 9%	Couleur 11 EBC	Amertume 28 IBU

Description
Une bière forte dorée aux arômes fruités, rehaussée de notes épicées, d'une chaleur agréable et d'un arrière-goût légèrement amer.

Service:
Verre : Verre tulipe

Temperature: 4-6°C

CONSEILS DU BRASSEUR
Jouez avec la température de fermentation et l'aération du moût pour produire des saveurs plus complexes.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

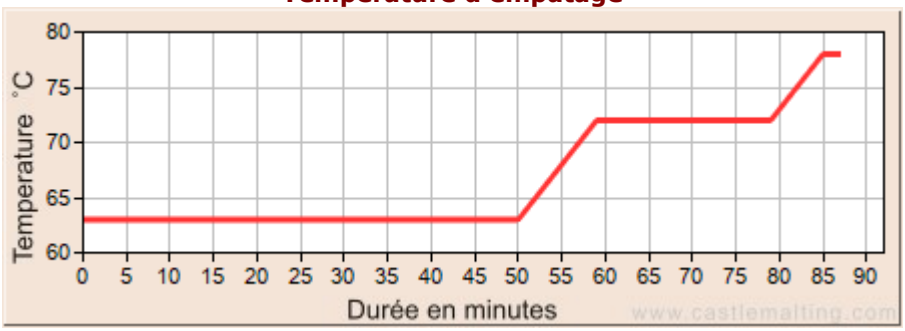
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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 de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RP	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Froment Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg
HOUBLONS	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
LEVURE	
SafAle BE-256	70 g
SUCRE	
SUCRE DE CANDI BLANC	500 g
ÉPICES	
Coriandre	10 g
Clous de girofle	5 g
Poivre Noir	5 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 50 min à 63°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter à 78°C par 1°C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

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

ETAPE 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 90 min.

Ajout de houblon 1 : Après 30min ajouter 70g de Centennial (19.6IBU).

Ajout de houblon 2 : Après 80 minutes, ajoutez 60 g de Centennial (3,9 IBU).

Ajout de sucre : Après 80 minutes, ajoutez le sucre candi blanc.

Ajout de houblon 3 : Après 85 min, ajoutez 70 g de Mosaic (4,5 IBU).

Ajout d'épices : Après 85min ajouter toutes les épices.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évaporation totale	9.0%	Taille du lot	100L	OG	18.5° P	Rendement	80%

ETAPE 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 16°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C.

Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Eliminer la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	86%	FG	2.50°P

ETAPE 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,8 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation!

*Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.