Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Scotch Bière



Alcool	Couleur	Amertume
4.5%	32 EBC	18 IBU

Description
Extrêmement maltée, avec une saveur et un arôme de malt doux riches et dominants. Donne une amertume douce, un arôme de café torréfié avec une saveur prononcée de tourbe fumée. Couleur forte, une mousse stable, fine et colorée.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Jouez avec le pourcentage de Chateau Peated pour avoir des saveurs plus ou moins fumées.

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

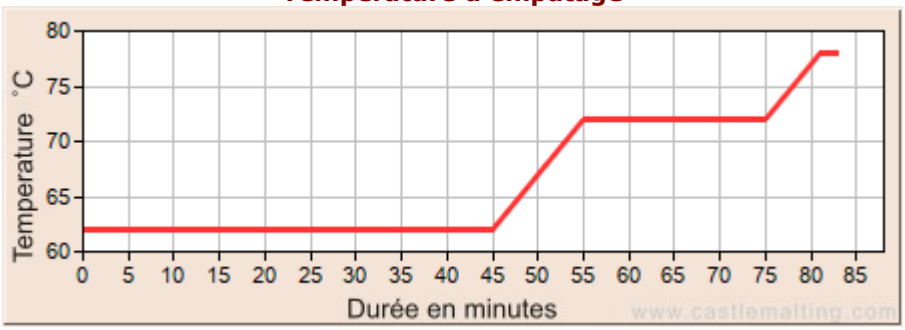
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

INGRÉDIENTS / HL (1hl=100l)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Tourbé	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg
HOUBLONS	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g
LEVURE	
SafAle S-33	70 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 L/kg

Empâter à 62°C

Laisser reposer 45 min à 62°C

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

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

Augmenter la température 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.

Étape 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Goldings

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Fuggles

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	Taille du lot	DI	Rendement
6.0%	100L	10.8°P	90%

Étape 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 18°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. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	78%	DF	2.4°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,4 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez !

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