Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Belge Ambrée

Recette de bière



Alcool 6.5%	Couleur 22 EBC	Amertume 20 IBU

Description
L'association du Château Abbaye et du Château Cara Ruby donne à cette bière une belle couleur ambrée avec une belle touche de malt sucré. Bière

rafraîchissante et agréable à boire.

Service:
Verre: verre à pinte américain

Température: 4 - 8°C

CONSEIL DU BRASSEUR
Maintenez le taux d'ensemencement de la levure élevé à 0,75-0,8 g/L pour une fermentation plus propre.

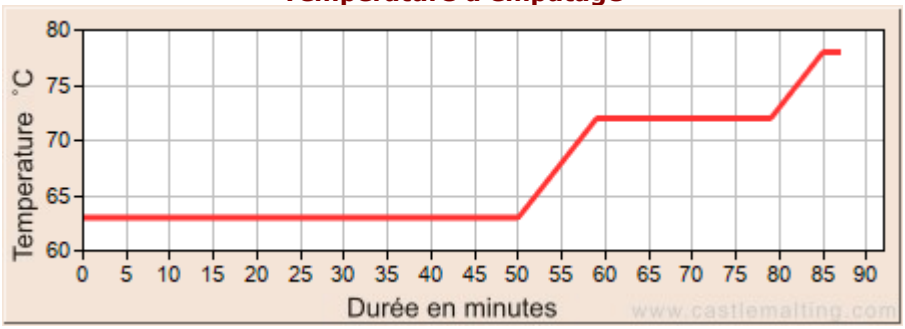
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen® 2RP	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbaye	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg
HOUBLONS	
Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g
LEVURE	
SafAle S-33	80 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 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 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 90g de Saaz et 70g de Hallertau Mittelfruh

Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter 90g de Saaz et 70g de Hallertau Mittelfruh

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	14.5°P	Rendement	85%

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

Atténuation	81%	DF	2.80°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,6 volumes de CO2.** La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation !
*Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.