Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Belge d'Abbaye Noire

Recette de bière



Alcool 8.5%	Couleur 75 EBC	Amertume 28 IBU

Description
Une bière de caractère avec une riche saveur de malt et une amertume bien équilibrée. Laisse un subtil arrière-goût de bois brûlé.

Service:
Verre: Verre tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour des notes plus torréfiées/chocolatées, vous pouvez ajouter jusqu'à 5% de Château Chocolat

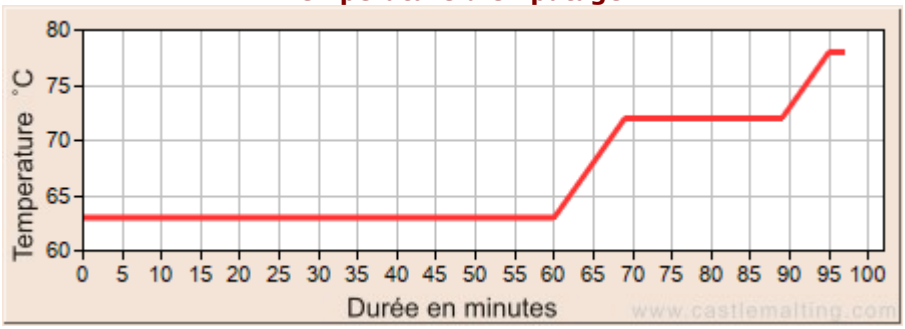
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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	34% / 10.1 kg
Château Pale Ale®	34% / 10.1 kg
Château Cara Blond®	15% / 4.4 kg
Château Crystal®	15% / 4.4 kg
Château Chocolat	2% / 0.6 kg
HOUBLONS	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
LEVURE	
SafAle BE-256	80 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg

Laisser reposer 60 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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter le Hallertau Tradition

Ajout houblon 2: Après 80min, ajouter le Tettnang

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	9.0%	Taille du lot	100L	DI	17.5°P	Rendement	80%

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 21°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	85%	DF	2.60°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,7 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB