Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Stout Belge

Recette de bière



Alcool 6.5%	Couleur 100 EBC	Amertume 25 IBU

Description
Ce Stout Belge a des arômes torréfiés intenses, avec des arrière-goûts de café et de chocolat auxquels viennent s'ajouter de subtils arômes de fruits rouges produits par cette levure belge. En résumé, c'est délicieux.

Service:
Verre: Verre tulipe

Température: 4-8 °C

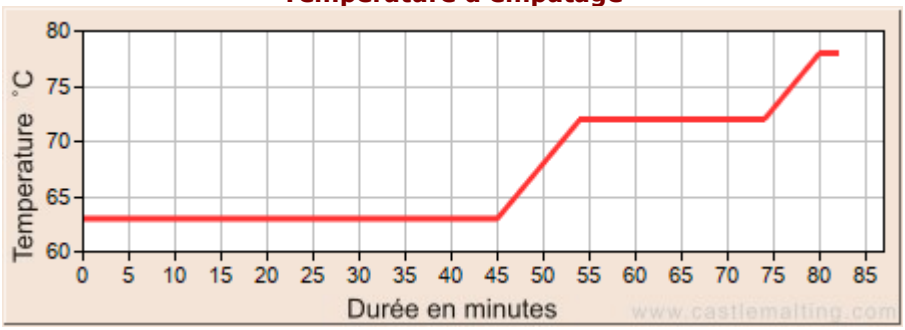
CONSEIL DU BRASSEUR
Pour booster les arômes des levures, vous pouvez ensemencer à 0,8 g/L et fermenter à 2°C de plus.

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

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special Belgium®	1% / 0.3 kg
HOUBLONS	
Saaz (3.5% aa)	450 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	2.7 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 45min 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 220g de Saaz (20IBU).

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter 230g de Saaz (5IBU).

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	14.7°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

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.

pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	80%	DF	3.00°P

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