Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Stout de Froment Belge

Recette de bière



Alcool 6.5%	Couleur 100 EBC	Amertume 30 IBU

Description
Ce Stout de Froment belge offre des saveurs torréfiées intenses rappelant le café, surmontées de légères notes de fruits rouges. C'est une bière de qualité, équilibrée et douce en bouche.

Service:
Verre: Verre à pinte anglais

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Gardez les niveaux de carbonatation moyens à bas pour mieux ressentir ces notes de chocolat et de torréfaction.

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	69% / 15.5 kg
Château Froment Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Froment Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg
HOUBLONS	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g
LEVURE	
SafAle S-33	80 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 64°C

Laisser reposer 50 min à 64°C

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

Laisser reposer 15min 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 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Tettnang.

Ajout houblon 2: Après 65min, ajouter le Saaz.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	7.5%	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	80%	DF	2.85°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,6 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.