Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière IPA English

Recette de bière



Alcool 6.5%	Couleur 22 EBC	Amertume 50 IBU

Description
Une IPA de style anglais, bien houblonnée, très maltée, et modérément forte.

Service:
Verre: Verre à pinte anglais

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour augmenter le côté doux et malté, vous pouvez sous-ensemencer (0.5-0.6 g/L).

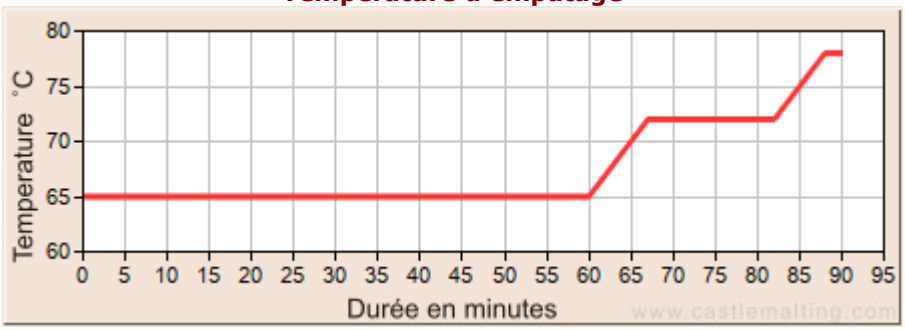
Aussi, privilégiez les sulfates dans le ratio « sulphates / chlorures » de votre eau de brassage.

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	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg
HOUBLONS	
Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g
LEVURE	
SafAle S-04	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 65°C

Laisser reposer 60 min à 65°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 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Goldings.

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Fuggles et le Aramis.

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 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	82%	DF	2.60°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.