Bière « fruit défendu » light

Alcool 6.5%	Couleur 40 EBC	Amertume 25 IBU

Description
Une bière de style belge riche et très aromatique au goût irrésistible. Un excellent équilibre entre saveurs de malt et de levure accompagné d'un arôme épicé et herbacé de houblon.

Service:
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Le succès de cette bière repose sur la bonne maîtrise des températures de fermentation. De plus, vous pouvez adapter celles-ci pour modifier les arômes produits par cette souche de levure.

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.

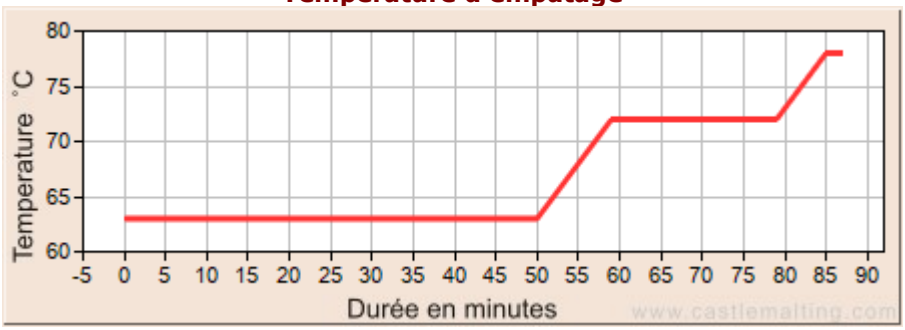
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	60% / 13.3 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.1 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
LEVURE	
SafAle BE-256	65 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 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 le Magnum
Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter le H.Hersbrucker
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 20°C et ensemencer en levure. Laisser fermenter à 20°C pendant 2 jours puis augmenter à 24°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	83%	DF	2.45°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à - 1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8 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.

CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB