Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière ROUGE intense



Alcool	Couleur	Amertume
7.4%	52 EBC	25 IBU

Description
Cette recette se veut simple afin de mettre en avant tout le potentiel aromatique du Château Red Intense. La levure est neutre et l'amertume amenée par le houblon est modérée afin de s'accorder avec la teneur en alcool. Cette bière aux reflets rouges ravira les amateurs de saveurs maltées.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour une version IPA, n'hésitez pas à dry-hopper cette bière avec vos houblons préférés lors de la fermentation.

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)

MALT

Château Red Intense	100% / 26.8 kg

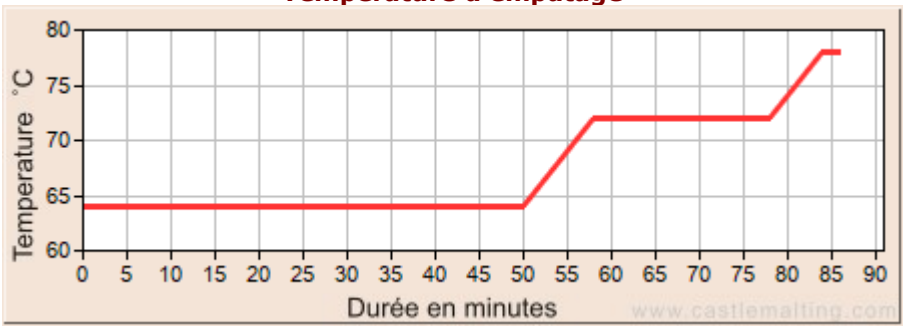
HOUBLONS

Magnum (12.0% aa)	25.0 IBU / 82 g

LEVURE

SafAle US-05	80 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.6 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 20 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température à 78°C par 1 °C/min

Laisser reposer 2 min 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 10 min, ajouter le Magnum.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	16°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. Eliminer la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	86%	DF	2.30°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et

carbonater 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.