



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Lager



**Densité originale:** 11°Plato

**Alcool:** 5 %

**Coloration:** 7-9 EBC

### Description

Une bière avec une couleur blond doré et une belle mousse blanc cassé. En bouche, elle révèle des arômes de malt, de fleurs, d'herbes, de houblon, d'agrumes. C'est une bière légère et rafraîchissante. Laisse une finalité sèche.



**Malterie du Château,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgique  
Tel: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.malterieduchateau.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

### INGRÉDIENTS / 100 litres



#### MALT

Château Pilsen 2RP	14 kg
Château Cara Clair®	2 kg
Maïs	4 kg



#### HOUBLON

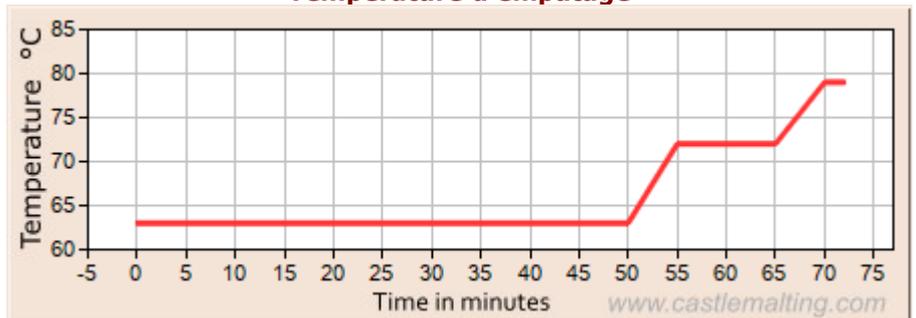
Polaris	25 g
Perle	100 g
Aramis	100 g
Saaz	80 g



#### LEVURE

SafLager W-34/70	90 g
------------------	------

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Empâter dans 80 litres d'eau à 63°C et palier 50 minutes
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 79°C : 2 minutes

#### Etape 2: Filtration

- Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 75-78°C

#### Etape 3: Ébullition

- Durée: 1 heure
- Après 15 minutes ajouter les houblons Polaris et Perle
- Après 55 minutes ajouter les houblons Aramis et Saaz
- Elimination du trub

#### Etape 4: Refroidissement Refroidir jusqu'à 11°C

#### Etape 5: Fermentation

à 13°C

#### Etape 6: Garde:

2 semaines à 0°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting);

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com  
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique

