



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## 4 CÉRÉALES



**Densité originale:** 18-19° PLato

**Alcool:** 8.5 %

**Coloration:** 8-9 EBC

**Amertume** 25 EBU

### Description

Une bière douce-amère avec une post amertume courte et agréable. Une note acide rend la bière désaltérante et révèle un arrière-goût chaleureux. Cette bière procure un arôme malté ainsi que des arômes de céréales, de pain cuit au four et de biscuit. La saveur est fruitée, florale et même légèrement herbacée.



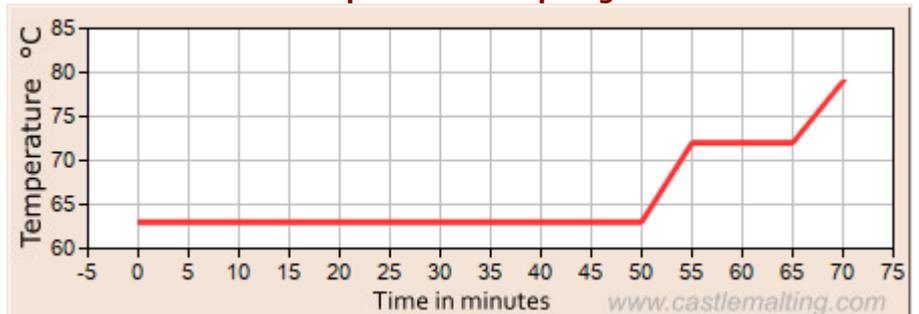
**Malterie du Château,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgique  
Tel: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.malterieduchateau.com**

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / 100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RP	18.6 kg
Château Froment Blanc®	3.1 kg
Château Spelt (malt d'épeautre)	6.2 kg
Château Oat (malt d'avoine)	3.1 kg
HOUBLON	
Perle	50 g
Cascade	72 g
Aramis	18g
Saaz	30 g
LEVURE	
SafAle BE-256	60 g

### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage (pH 5.3)

- Empâter avec 80 litres d'eau à 63°C
- Palier 63°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

### Etape 2: Ébullition

- Durée : 1h 15min
- Après 10 minutes ajouter le houblon Perle
- Après 70 minutes ajouter les autres houblons

### Step 3: Whirlpool: 8 min

### Etape 4: Fermentation a 27°C

### Etape 5: Garde : 2 jours à 12°C, ensuite 2-3 semaines à 1°C

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.

