

Bière IPA English



Densité originale: 16-17 ° Plato

Alcool: 7 %

Coloration: 9 EBC

Description

Une bière blonde anglaise houblonnée et modérément forte, très bien atténuée avec des arômes et saveurs portés sur les houblons et une fin de bouche sèche.



**Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgique
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

INGRÉDIENTS / 100 L



MALT

Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl



HOUBLON

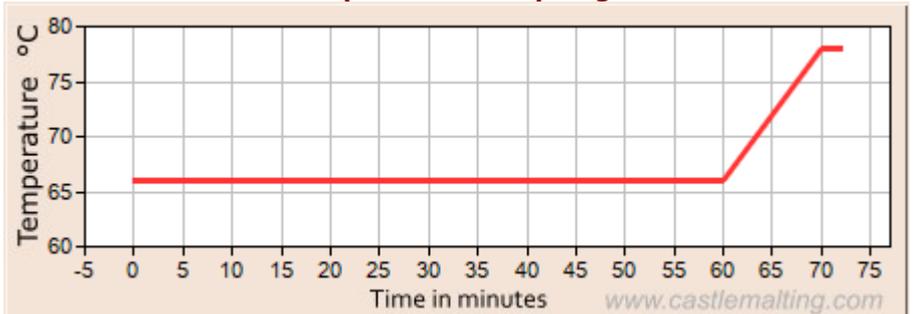
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100 g / hl



LEVURE

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

Palier de 66°C: 60 minutes
Porter à 78°C: 2 min

Etape 2: Filtration

Lavage drèche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ébullition

Durée: 1h 15

Température: 100°C Réduction de volume de 6 à 10 %

- Après 15 min ajouter le houblon (Goldings)

- Après 70 min ajouter le houblon (Fuggle et Aramis) et le sucre si nécessaire.

Densité primitive (avant fermentation): 16.5°Plato

Élimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Refroidissement: 23°C

Etape 5: Fermentation

24°C jusqu'à l'atténuation

Etape 6: Garde

min 2 semaines 2°C