

## Brune Belge



**Densité originale:** 17 - 18 ° Plato

**Alcool:** 7 - 8 %

**\* Coloration:** +/- 50 EBC

**\* Amertume:** 15 - 20 EBU

\* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

### Description

Cette bière a une forte personnalité. Elle a un riche arôme de malt sucré et un goût agréable avec des notes de malt grillé. Laisse un léger arrière-goût de bois brûlé.



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.

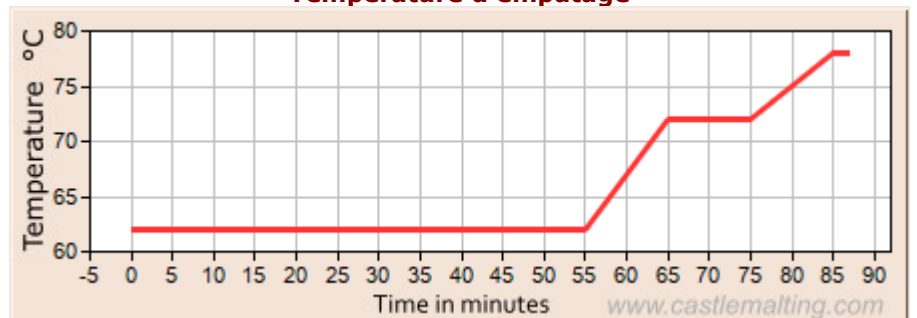
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com) Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl
HOUBLON	
Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2.5 - 5 g / hl
SUCRE	
Sucre de candi brun	0.5 kg / hl

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Ajouter la farine à 70 litres d'eau et laisser le tout à 62°C pendant 55 minutes
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ebullition

- Durée: 1h30; réduction 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter Magnum,
- Après 85 minutes ajouter Perle et le sucre

#### Etape 3: Refroidissement

#### Etape 4: Mise en fermentation à 22°C