



## Bière Amère



**Densité originale:** 10° Plato

**Alcool:** 4.5-5%

**\* Coloration:** 60 EBC

**\* Amertume:** 38-40 EBU

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

### Description

Bière riche de style belge très aromatique avec un goût irrésistible. Un excellent équilibre des saveurs accompagné d'un arôme épicé à base de plantes.



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.

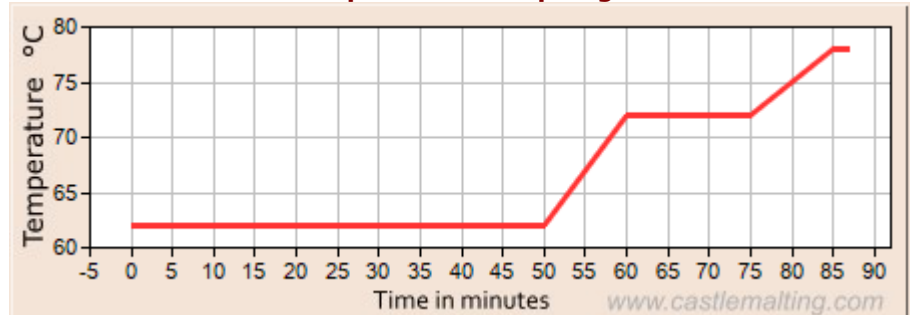
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com) Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	7.5 kg / hl
Château Melano	3 kg / hl
Château Cara Gold®	0.6 kg / hl
Château Munich	1.2 kg / hl
HOUBLON	
Tradition	126 g / hl
Cascade	50 g / hl
LEVURE	
Safale S-04	50-80 g / hl
Seconde fermentation	2.5-5 g / hl

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Après empâtage dans 80 litres de l'eau, laisser le tout à 62 °C pour 50 minutes
- Monter la température à 72°C, laisser pour 15 minutes
- Monter la température à 78°C, laisser pour 2 minutes

#### Etape 2: Filtration

Séparez le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

#### Etape 3: Ebullition

Durée: 1h30; réduction du volume - 6-10%

- Ajouter le Houblon Tradition après 15 minutes à partir du début de l'ébullition
- Ajouter le Houblon Cascade après 80 minutes
- Retirer les drêches

#### Etape 4: Refroidissement Refroidir à 18°C

#### Etape 5: Fermentation à 0-21°C (7 jours)

#### Etape 6: Garde minimum 2 semaines