



Bière aux fruits



ABV	5.5%	Coloration	32 EBC	Amertume	22 IBU
-----	------	------------	--------	----------	--------

Description

Une alliance harmonieuse de fruits et de bière. Les fruits ajoutent une complexité supplémentaire à la bière mais sans pour autant déséquilibrer la présentation finale.

Service:

Verre: Verre à bière tulipe
Température: 4-6°C

ASTUCE DU BRASSEUR

Vous pouvez ajouter un seul type de jus concentré ou, pour rendre encore plus complexe, vous pouvez les mélanger tous avant de les ajouter au fermenteur.

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

RECETTE POUR 100L

MALT

Château Pilsen 2RS	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg

HOUBLONS

El Dorado (15.0% aa)	85 g
----------------------	------

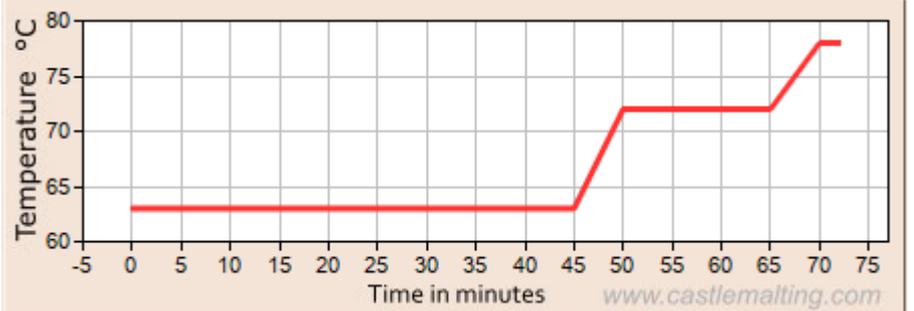
LEVURE

SafAle T-58	65 g
-------------	------

Jus concentré de fruits

Fraise, Framboise, Cerise, Myrtille	5 l
-------------------------------------	-----

Température d'empâtage



ÉTAPE 1: BRASSAGE

Brasser et suivre le profil ci-dessous:

pH	5.3	Taux de mélange	3.0 L/kg
----	-----	-----------------	----------

Brasser à 62°C

Repos pendant 60 min à 62°C

Augmenter à 72°C par 1°C/min

Repos pendant 15 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter à 78°C par 1°C/min. Repos pendant 2 min à 78°C

Une fois le brassage effectué, filtrer et rincer avec de l'eau à 78°C

ÉTAPE 2: ÉBULLITION

Bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10 min ajouter 50 g de El Dorado (18.7 IBU).

Ajout houblon 2: Après 50 min ajouter 35 g de El Dorado (3.3 IBU).

Centrifuger pour enlever les impuretés

Total évap	6.0%	Taille brassin	100L	OG	12.5°P	Rendement	85%
------------	------	----------------	------	----	--------	-----------	-----

ÉTAPE 3: FERMENTATION ET MATURATION

Refroidir le moût à 15°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 15°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C.

A 20°C ajouter le jus de fruit. Une fois la fermentation effectuée (FG atteint et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Collecter la levure.

Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

Atténuation	80%	FG	2.50°P
-------------	-----	----	--------

ÉTAPE 4: VIEILLISSEMENT À FROID ET CONDITIONNEMENT Vieillir la bière à froid à -1°C pendant 5 jours, retirer le résidu de levure et gazéifier jusqu'à **2.5 volumes de CO2**. La bière est prête à conditionner et à boire. Dégustez! *Pour la refermentation en bouteille, nous recommandons d'ajouter des sucres et SafAle F-2.

