

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière aux Fruits

Recette de Bière

Recette pour 100 L



Alcool 5.5%

Couleur 32 **EBC**

Amertume 22 IBU

Description

Un mariage harmonieux de fruits et de bière. Les fruits ajoutent une complexité supplémentaire à la bière mais ne sont pas trop proéminents pour déséquilibrer la présentation qui en résulte.

Service:

Verre: Verre à bière tulipe Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

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

> La Malterie du Château, 94 rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium 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.



Fraise, Framboise, Cerise, Myrtille

Température d'empâtage Temperature 65 60 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 Time in minutes

Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

Mix Ratio 3.0 L/kg

Empâter à 62°C

Laisser reposer 60 min à 62°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min Laisser reposer 15min à 72°C et faire le test à l'iode Augmenter la température à 78°C par 1 °C/min Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la fin de l'empâtage

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

Étape 2: Ébullition

Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter 50g de El Dorado(18.7IBU) Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter 35g de El Dorado(3.3IBU) Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Evap. Taille 12.5°P Rendement 6.0% 100L 85% DI totale du lot

Étape 3: Fermentation et garde

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

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

80% Atténuation

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à 2,5 volumes de CO2. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez! *Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.

RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB