



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Belge de Noël



Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	20 kg / hl
Château Munich	10 kg / hl
Château Crystal®	5 kg / hl
Château Café Light®	5 kg / hl
HOUBLON	
Admiral	75 g / hl
Brewers Gold	75 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50-80 g / hl
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2.5-5 g / hl

Densité originale: 19 - 20° Plato

Alcool: 8.5 - 9%

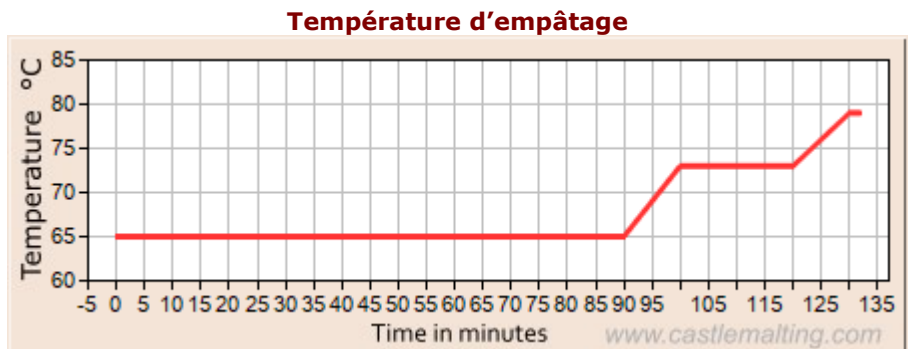
*** Coloration:** 55 - 65 EBC

*** Amertume:** 25-30 EBU

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

Description

La bière belge de Noël est une bière spéciale au nez épicé, ronde et persistante en bouche, à la mousse veloutée, abondante et fine.



Etape 1: Empâtage

- 75 litres d'eau à 65°C
- Palier 65°C : 90 minutes
- Palier 73°C : 20 minutes
- Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration

Laver les drêches avec 35 litres d'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée 2h 30min.

- Après 15 min ajouter le houblon Admiral
- Après 105 min ajouter le houblon Brewers Gold et le sucre, si nécessaire
- Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Fermentation à 20 - 25°C (7 jours)

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.