Bière Légère

Densité originale: 13.5 ° PL

Alcool: 6.5%

*** Coloration:** 60 EBC

*** Amertume:** 22-27 IBU

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

Description
Une robe rousse d'une belle couleur caramel avec beaucoup de bulles dans le verre. En bouche elle pétille évidemment beaucoup, au goût on retrouve une saveur forte en caractère avec des goûts différents qui fusent de partout.

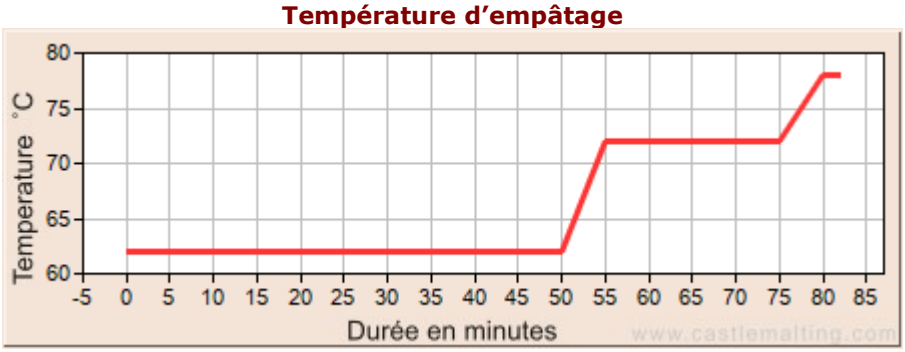
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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.

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Tradition	50 g / hl
LEVURE	
Safale US-05	50- 80 g / hl
Safale US-05 (seconde fermentation)	2.5-5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
– Palier de 62°C : 50 minutes
– Palier de 72°C : 20 minutes
– Portez à 78°c durant 2 minutes

Etape 2: Filtration
– Lavage drèche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition
Durée : 1h30
– Température : 100°C
– Réduction de volume de 6 à 10 %
– Après 15 min ajouter le houblon (Saaz)
– Après 80 min ajouter le houblon (Tradition) et □le sucre si nécessaire.
Densité primitive (avant fermentation): 13.5°Plato
– Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement 22-24°C

Etape 5: Fermentation 25-26°C pendant 7 jours

Etape 6: Garde minimum 2 semaines