Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Brune Dubbel

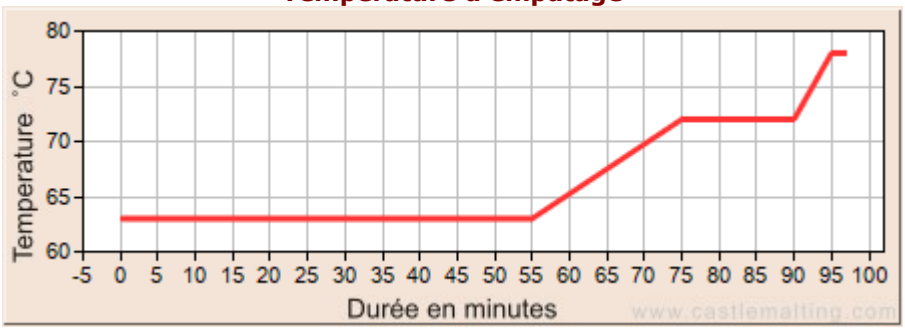
Densité originale: 14° Plato

Alcool: 6.5 %

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	10 kg / hl
Château Froment Blanc	1 kg / hl
Château Cara Gold®	5 kg / hl
Château Special B	5 kg / hl
HOUBLON	
Hersbrucker Hallertauer	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (Refermentation)	2.5 - 5 g /hl
SUCRE	
Sucre de candi	0.5 kg / hl

Température d'empâtage



Description
Cette bière est riche, foncée et douce. La tête crémeuse a le parfum de malt spécial. La saveur est complexe, fruitée avec une note finale fraîche-amère. C'est une bière de qualité, équilibrée, avec un toucher doux dans la bouche et un arrière-goût long et sec.

Etape 1: Empâtage
- 63°C pendant 55 minutes
- Monter la température à 72°C et rester à cette température 15 minutes.
- Monter la température à 78°C et rester à cette température 2 minutes.

Etape 2: Ebullition
Durée 1h30; Réduction de 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter le houblon Hersbrucker Hallertauer
- Après 85 minutes ajouter le reste de houblon (Tettnang) et ☐le sucre candi

Etape 3: Refroidissement

Etape 4: Mise en fermentation (T-58) à 22°C

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB