



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## Bière Brune Dubbel



**Densité originale:** 14<sup>o</sup> Plato

**Alcool:** 6.5 %

### 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.

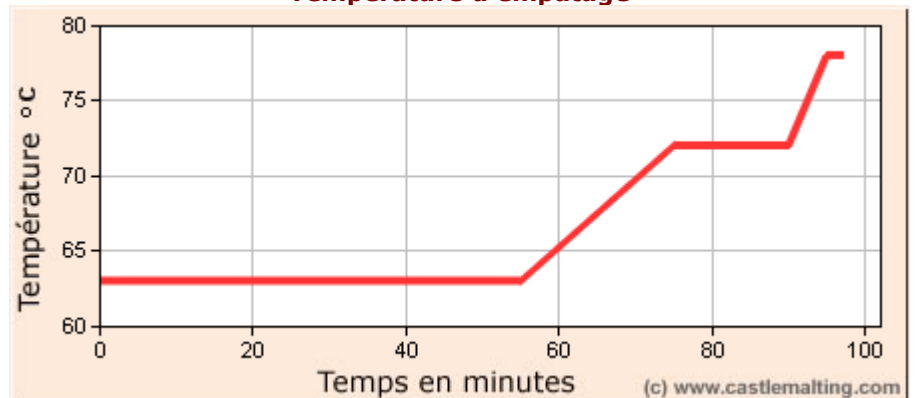


## Recette de Bière

### 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



#### 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](mailto: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.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloel, Belgique

Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB