



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Scotch



Recette de Bière

INGRÉDIENTS / 100 litres

MALT

Château Pilsen 2RP	14 kg
Château Roasted Barley	3 kg
Château Froment Blanc®	1 kg
Château Tourbé	0.2 kg

HOUBLON

Goldings Pellets	100 g
Fuggle Pellets	70 g

LEVURE

SafAle S-33	55 g
-------------	------

Densité originale: 11° Plato

Alcool: 4.5 %

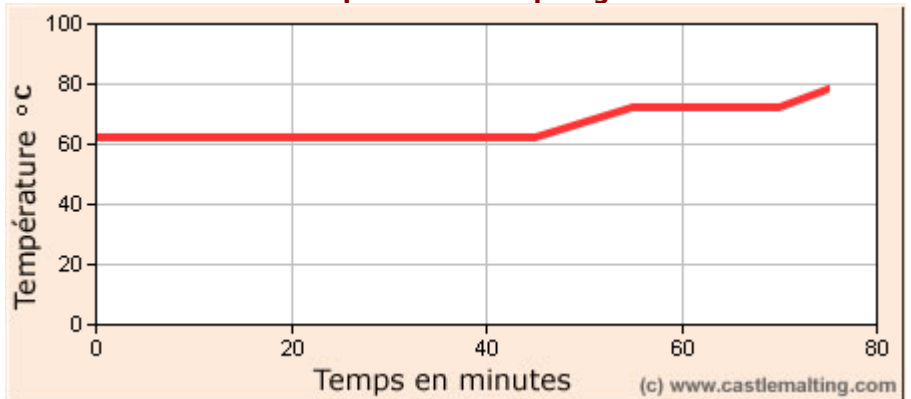
Coloration: 30 EBC

Amertume 18 EBU

Description

Extrêmement malté, avec une saveur et un arôme de malt doux riches et dominants. Donne une amertume douce, un arôme de café torréfié avec une saveur prononcée de tourbe fumée. Couleur forte, une mousse stable, fine et colorée.

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage

- Empâter dans 80 litres d'eau à 66°C, ajuster le pH de la maîche à 5.4
- Palier 62°C : 45 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Étape 2: Ébullition

- Durée: 70 minutes
- Ajouter le houblon Goldings Pellets au début de l'ébullition
- Après une heure ajouter le houblon Fuggle Pellets

Étape 3: Fermentation à 25°C

Étape 4: Garde : 2 semaines à 2°C



**Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgique
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.malterieduchateau.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.

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

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

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