



# Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## BRUNE FUMÉE



**Densité originale:** 13-14° Plato

**Alcool:** 6 %

**Coloration:** 65-70 EBC

**Amertume** 28 EBU

### Description

Cette bière est de couleur brune avec des notes rouges. Donne des arômes maltés avec des notes de caramel, de pain cuit au four et de bois fumé.



**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.

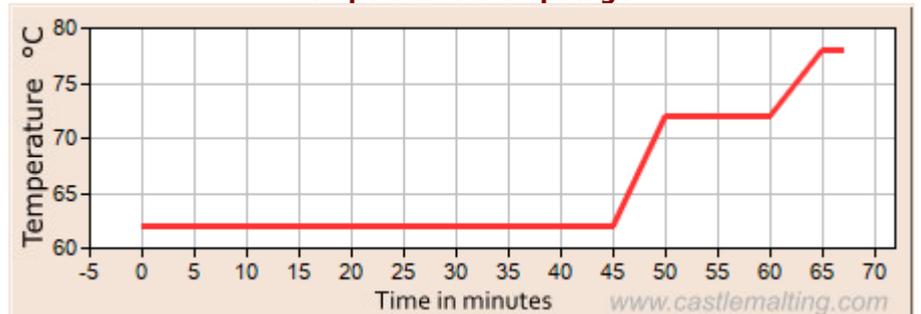
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / 100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RS	10 kg
Château Pale Ale	3 kg
Château Munich	2 kg
Château Cara Gold®	4 kg
Château Chocolat	0.5 kg
Château Peated	1 kg
HOUBLON	
Magnum	50 g
Tettnang	50 g
LEVURE	
SafAle BE-256	50-80 g
SafAle BE-256 (refermentation)	2.5-5 g

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Empâter à 62°C, ensuite palier 45 minutes
- Augmenter la température jusqu'à 72°C
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ébullition

- Durée : 1 heure et 30 minutes; réduction du volume de 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter le houblon Magnum
- Après 115 minutes ajouter le houblon Tettnang et le sucre si nécessaire

#### Etape 3: Refroidissement

#### Step 4: Fermentation

à 23°C

#### Etape 5: Garde : 15 jours à 2°C

#### Etape 6:

Mise en bouteille, refermentation avec levure SafAle BE-256

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB

