



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.

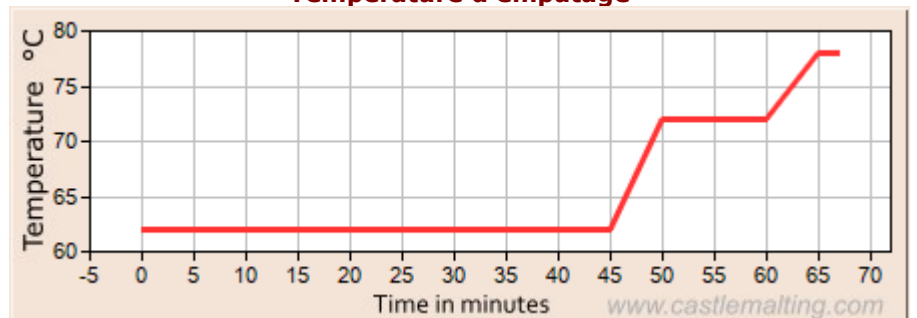
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

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