



# Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## STOUT IMPÉRIAL



**Densité originale:** 19° Plato

**Alcool:** 6.5 %

**Coloration:** 65 EBC

**Amertume** 28 EBU

### Description

Robe d'un brun intense avec des saveurs intensément maltées, très torréfiées, et des accents de fruits foncés (raisin, figue) et de chocolat. L'amertume est généralement faible à modérée.



**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	15 kg
Château Cara Ruby®	2.5 kg
Château Roasted Barley	0.5 kg
Château Chocolat	2 kg
Château Abbey	5 kg
HOUBLON	
East Kent Golding Pellets	42 g
Saaz	30 g
LEVURE	
SafAle S-04	65 g
SUCRE	
Cassonade foncée	1 kg

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

Empâter à 62°C, ajuster le pH de la mûsche à 5.4  
Palier 62°C: 45 minutes  
Palier 72°C: 15 minutes  
Palier 78°C: 2 minutes

#### Etape 2: Ébullition

Durée: 70 minutes  
Ajouter le houblon East Kent Golding Pellets au début de l'ébullition  
10 minutes avant la fin de l'ébullition ajouter le houblon Saaz en pellets et le sucre (Cassonade)

#### Etape 3: Refroidissement

Refroidir jusqu'à 24°C

#### Etape 4: Fermentation à 25°C

#### Step 5:

Garde 2 semaines à 3°C

