



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière IPA Double



Recette de Bière

INGRÉDIENTS / 100 L



MALT

Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl



HOUBLON

Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g



LEVURE

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Densité originale: 14 ° Plato

Alcool: 6.5 %

Coloration: 6 EBC

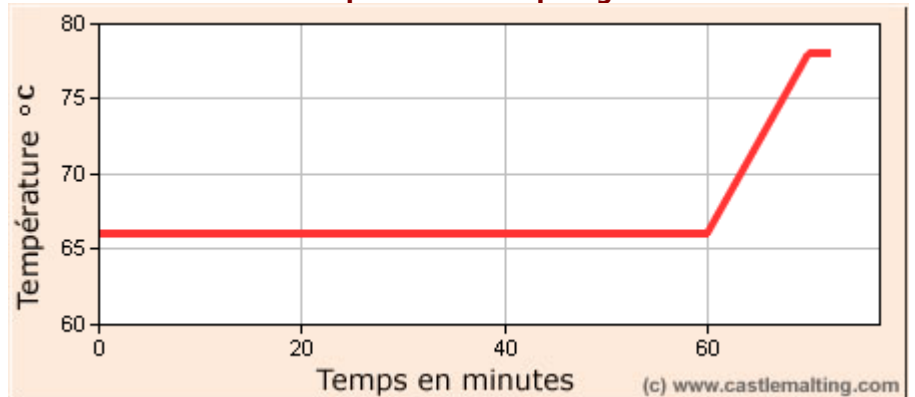
Description

Une pale ale intensément houblonnée, clairement forte mais sans retrouver pour autant les caractères et le corps d'un American Barleywine : fort, riche et complexe côté malté, douceur résiduelle. Fortement houblonnée, mais nette, sèche et sans dureté.



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

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

Palier 66° C: 80 minutes
Porter 78° C: 2 minutes

Etape 2: Filtration

Lavage drèche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ébullition

Durée: 1h 15

Température: 100°C

Réduction de volume de 6 à 10 %

- Après 15 min ajouter le houblon (Columbus et Chinook)
- Après 70 min ajouter le houblon (Centennial et Aramis) et le sucre si nécessaire.

Densité primitive (avant fermentation): 14°Plato

- Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Refroidissement: 23°C

Etape 5: Fermentation:

24°C jusqu'à l'atténuation

Etape 6: Garde:

min 2 semaines 2°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 Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

