



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## Bière IPA English



**Densité originale:** 16-17 ° Plato

**Alcool:** 7 %

**Coloration:** 9 EBC



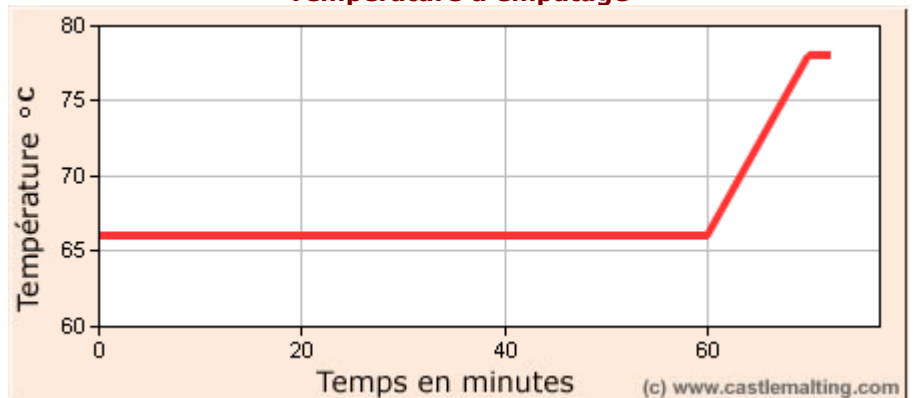
**Malterie du Château,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgique  
T: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com**

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / 100 L

MALT	
Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl
HOUBLON	
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100 g / hl
LEVURE	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

Palier de 66°C: 60 minutes  
Porter à 78°C: 2 min

#### 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 (Goldings)

- Après 70 min ajouter le houblon (Fuggle et Aramis) et le sucre si nécessaire.

Densité primitive (avant fermentation): 16.5°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.

