



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## Bière Rouge Belge Pur Malt



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Hallertau Mittelfruh	50 g / hl
LEVURE	
Safale US-05	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (Refermentation)	2.5 - 5 g / hl

**Densité originale:** 13.5 ° Pato

**Alcool:** 6.5%

\* **Coloration:** 60 EBC

\* **Amertume:** 22 - 27 EBU

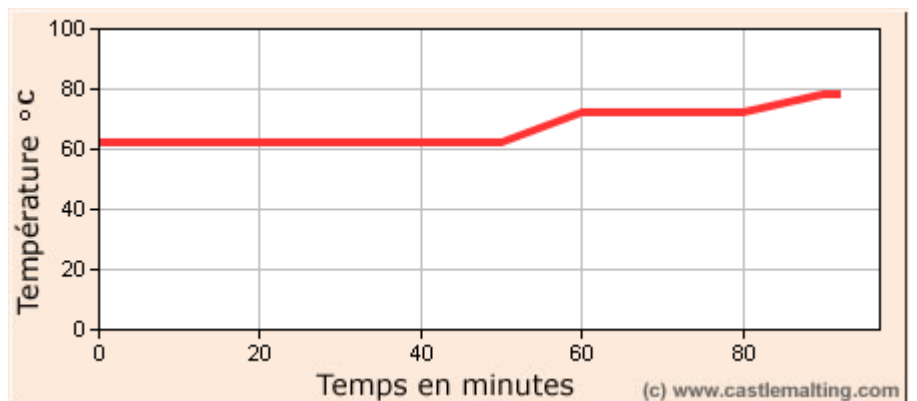
\* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

### Description:

Un peu douce, avec une saveur à thé légèrement houblonnée. Des saveurs bien équilibrées et un agréable caractère torréfié.



### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

- Palier 62°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

### Etape 2: Ebullition

Durée: 1h30; réduction 8 à 10%

-Après 15 minutes ajouter Saaz,

-Après 80 minutes ajouter Hallertauer Mittelfruh et le sucre, si nécessaire

\*Option sucre: Cassonade claire (0.5 kg/hl)

### Etape 3: Fermentation

Entonner à 20°C, monter la température jusqu'à 22°C, laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

### Etape 4: Garde:

minimum 2 semaines à 4°C

### NB!

C'est une bière sans colorants, la coloration est obtenue grâce aux malts uniquement!

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](mailto: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.

---

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique  
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB