

## Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

### Bière Rouge Belge Pur Malt

#### Recette de Bière

#### **INGRÉDIENTS / HL**

**MALT** 

10.8 kg / hl

4.5 kg / hl

1.8 kg / hl

0.9 kg / hl



		HOUBLON	
	Saaz		100 g / hl
	Hallertau Mittelfruh		50 g / hl
		LEVURE	
<b>Densité originale:</b> 13.5 <sup>o</sup> Pato	Safale US-05		50 - 80 g / hl
Alcool: 6.5%	Safbrew F-2 (Refermentation)		2.5 - 5 g / hl

Château Pilsen 2RP

Château Melano

Château Munich

AND DESIGNATION OF THE PARTY OF

Château Cara Gold®

**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.



# **₩** 80 Temperature

Time in minutes

10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95

www.castlemalting.com

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

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