



Bière IPA style Belge



Densité initiale: 14 - 16 ° Plato

Alcool: 6 - 7%

*** Coloration:** 10 - 15 EBC

*** Amertume:** 38 EBU

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

Description

La solution idéale pour les amateurs qui veulent une bière IPA houblonnée combinée avec un caractère complexe fruité, épicé des bières Pale Ale Belges fortes .



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.

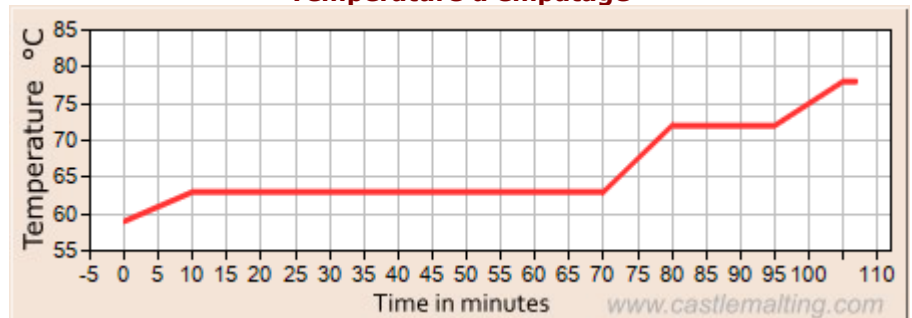
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl
HOUBLON	
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl
LEVURE	
Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S - 04 (seconde fermentation)	2.5 - 5 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Empâter dans 70 litres d'eau à 59°C et augmenter progressivement la température à 63°C
- Palier 63°C : 60 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration

Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 75°C

Etape 3: Ebullition

- Durée : 90 minutes; le volume du moût diminue de 8 à 10%
- Après 5 minutes ajouter le houblon Fuggles
 - Après 80 minutes ajouter East Kent Goldings
 - Après 85 minutes ajouter Willamette

Etape 4: Fermentation

Fermentation à 23°C

Etape 5: Garde: minimum 3 semaines à 4°C