



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## Brune Belge



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

#### MALT

Château Pilsen 2RP	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl

#### HOUBLON

Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl

#### LEVURE

Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2.5 - 5 g / hl

#### SUCRE

Sucre de candi brun	0.5 kg / hl
---------------------	-------------

**Densité originale:** 17 - 18 ° Plato

**Alcool:** 7 - 8 %

**\* Coloration:** +/- 50 EBC

**\* Amertume:** 15 - 20 EBU

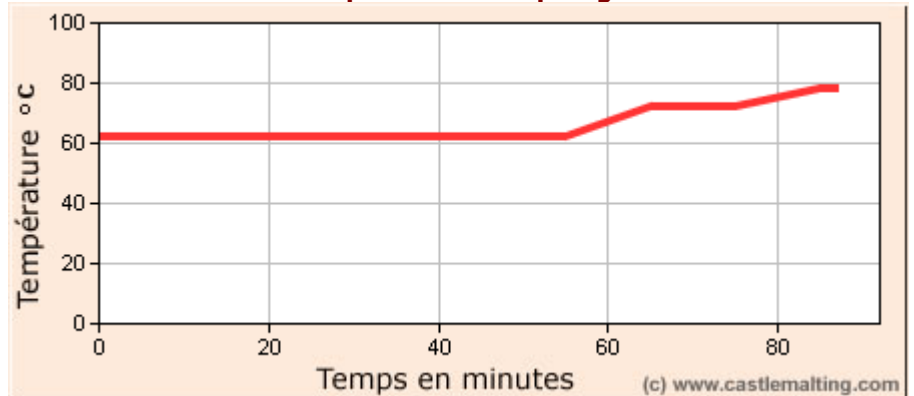
\* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

### Description

Cette bière a une forte personnalité. Elle a un riche arôme de malt sucré et un goût agréable avec des notes de malt grillé. Laisse un léger arrière-goût de bois brûlé.



### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Ajouter la farine à 70 litres d'eau et laisser le tout à 62°C pendant 55 minutes
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ebullition

- Durée: 1h30; réduction 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter Magnum,
  - Après 85 minutes ajouter Perle et le sucre

#### Etape 3: Refroidissement

#### Etape 4: Mise en fermentation à 22°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](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](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB