



## Bière « fruit défendu » light



**Densité originale:** 13.5° Plato

**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

Une robe rousse d'une belle couleur caramel avec beaucoup de bulles dans le verre.

En bouche elle pétille évidemment beaucoup, au goût on retrouve une saveur forte en caractère avec des goûts différents qui fusent de partout.



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.

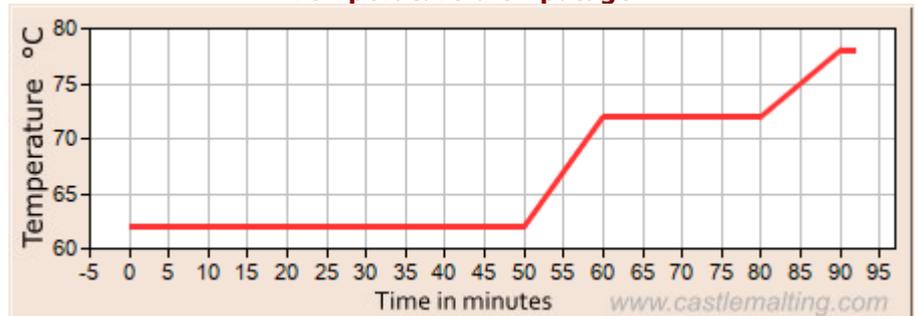
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com) Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RS	10.8 kg
Château Melano	4.5 kg
Château Cara Gold®	0.9 kg
Château Munich	1.8 kg
HOUBLON	
Saaz	100 g
Hersbrucker (Hallertauer)	50 g
LEVURE	
Safale US-05	50- 80 g
Safale US-05 (seconde fermentation)	2.5-5 g

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Palier de 62°C : 50 minutes
- Palier de 72°C : 20 minutes
- Portez à 78°C durant 2 minutes

#### Etape 2: Filtration

- Lavage drèche avec de l'eau à 78°C

#### Etape 3: Ebullition

- Durée : 1h30
  - Température : 100°C
  - Réduction de volume de 6 à 10 %
  - Après 15 min ajouter le houblon (Saaz)
  - Après 80 min ajouter le houblon (Hersbrucker) et le sucre si nécessaire.
- Densité primitive (avant fermentation): 13.5°Plato
- Elimination du trub

#### Etape 4: Refroidissement 22-24°C

#### Etape 5: Fermentation 25-26°C pendant 7 jours

#### Etape 6: Garde minimum 2 semaines

