



# Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Bière brune belge



## Recette de bière

### INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

#### MALTS

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RP    | 50% / 11.3 kg |
| Château Munich Light® | 30% / 6.8 kg  |
| Château Cara Ruby®    | 14% / 3.2 kg  |
| Château Crystal®      | 3% / 0.7 kg   |
| Château Chocolat      | 3% / 0.7 kg   |

#### HOUBLONS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa) | 22.5 IBU / 70 g |
| Perle (8.0% aa)   | 2.5 IBU / 60 g  |

#### LEVURE

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle T-58 | 80 g |
|-------------|------|

#### SUCRE

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Sucre de candi foncé | 500 g |
|----------------------|-------|

|             |                |                 |
|-------------|----------------|-----------------|
| Alcool 6.5% | Couleur 58 EBC | Amertume 25 IBU |
|-------------|----------------|-----------------|

### Description

Cette bière a un riche arôme de malt sucré et un goût bien équilibré. Laisse un léger arrière-goût de chocolat.

### Service:

Verre: Verre à bière tulipe  
Température: 4-8 °C

### CONSEIL DU BRASSEUR

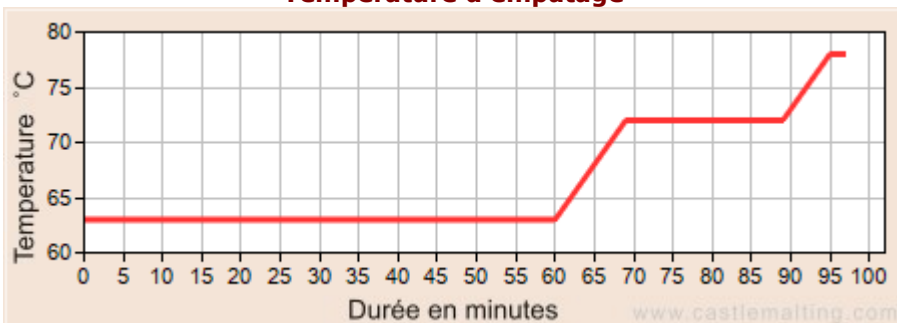
Pour une fermentation plus propre, maintenez le taux d'ensemencement de la levure élevé de 0.75 – 0.8 g/L

**La Malterie du Château,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium  
T: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com

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.

### Température d'empâtage



### Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

|    |     |                  |          |
|----|-----|------------------|----------|
| pH | 5.3 | Ratio du mélange | 2.7 L/kg |
|----|-----|------------------|----------|

Empâter à 63°C

Laisser reposer 60 min à 63°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température à 78°C par 1 °C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

### Étape 2: Ébullition

Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter le Perle

Ajouter le sucre : Après 50min, ajouter le Sucre de candi foncé

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

|              |      |               |      |    |        |           |     |
|--------------|------|---------------|------|----|--------|-----------|-----|
| Évap. totale | 6.0% | Taille du lot | 100L | DI | 15.0°P | Rendement | 85% |
|--------------|------|---------------|------|----|--------|-----------|-----|

**Étape 3: Fermentation et garde** Refroidir le moût à 16°C et ensemer en levure. Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C. Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 7 jours.

|             |     |    |        |
|-------------|-----|----|--------|
| Atténuation | 77% | DF | 3.40°P |
|-------------|-----|----|--------|

### Étape 4: Refroidissement et embouteillage

Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et

carbonatez jusqu'à **2,7 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez !

\*Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Tél. : +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com); RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB