



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière belge de Noël



Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS

Château Pilsen 2RP	56% / 16.4 kg
Château Munich	20% / 5.8 kg
Château Crystal®	12% / 3.5 kg
Château Cafe Light®	12% / 3.5 kg

HOUBLONS

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 g

LEVURE

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

SUCRE

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

Alcool 8.5%	Couleur 75 EBC	Amertume 28 IBU
-------------	----------------	-----------------

Description

La bière belge de Noël est une bière spéciale au nez épicé, ronde et persistante en bouche, à la mousse veloutée, abondante et fine.

Service:

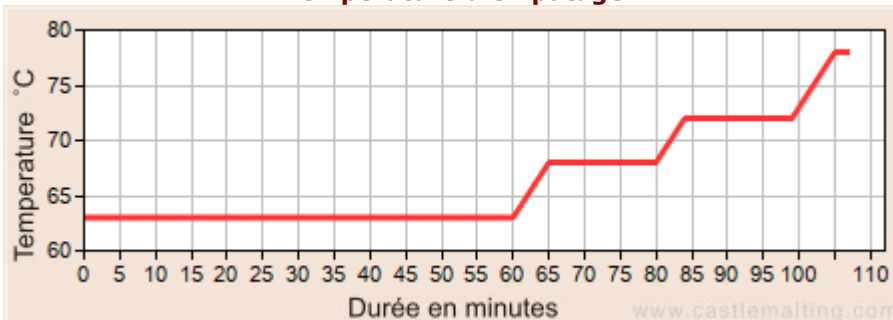
Verre: Grand verre
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

Pour la refermentation en bouteille, utiliser la même levure SafAle T-58.

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

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg
----	-----	------------------	----------

Empâter à 63°C

Laisser reposer 60 min à 63°C

Augmenter la température à 68°C par 1 °C/min

Laisser reposer 15min à 68°C

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

Laisser reposer 15min 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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter le Admiral

Ajout houblon 2: Après 80min, ajouter le Brewers Gold et le Perle.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale 9.0%	Taille du lot 100L	DI 18.5°P	Rendement 80%
-------------------	--------------------	-----------	---------------

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 22°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	80%	DF	3.60°P
-------------	-----	----	--------

Étape 4: Refroidissement et embouteillage

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.

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; 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