

Ambrée d'Abbaye

Recette



INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2 RP	60%	15 kg
Château Munich Light®	30%	7,5 kg
Château Abbaye®	10%	2,5 kg



HOUBLON

Saaz	75 g
Hallertauer Aroma	25 g



LEVURE

Safale S - 04	50 - 80 g
Safale S - 04 (seconde fermentation)	2,5 - 5 g

Densité originale: 14 – 16° Plato

Alcool: 6 - 7%

Coloration: 10 - 15 EBC

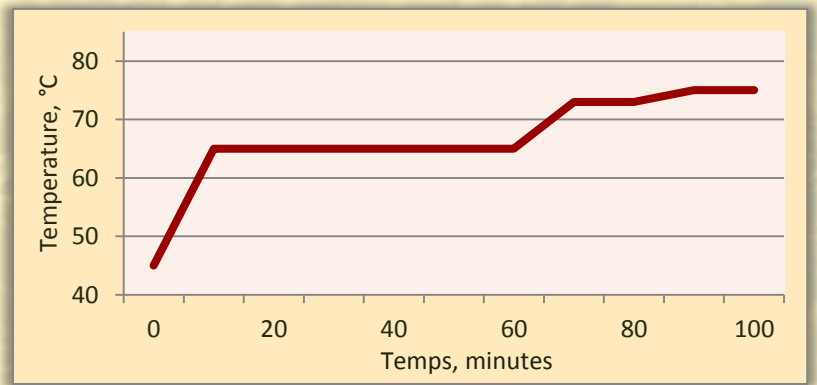
Amertume: 18 - 22 IBU

Description

Grâce à la combinaison du malt ambré Château Abbaye® et de malt Munich, cette bière a une chaleur particulière de vin et la fraîcheur de la bière.



Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

Ajouter la farine à 70 litres d'eau à 45°C et monter progressivement jusqu'à 65°C

-Palier 65°C : 50 minutes

-Palier 73°C : 10 minutes

-Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration

Lavage drêche 30 litres 75°C

Etape 3: Ebullition

Durée 2 heures; réduction 8 à 10%

- Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz;

-Après 105 minutes ajouter le houblon Hallertauer Aroma et le sucre si nécessaire

Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Mise en fermentation (20°C) (7 jours)

Cette recette a été développée par la Malterie du Château. Nous ne pouvons pas garantir le résultat obtenu qui est fonction de la qualité des ingrédients, des conditions du brassage et du processus.

Pour plus de renseignements veuillez nous consulter à l'adresse suivante: info@castlemalting.com