

# Bière de Mars

# Recette



## INGRÉDIENTS / HL

### MALT

Château Pilsen 2RP	50%	12 kg
Château Cara Ruby®	42%	10 kg
Château Biscuit®	8%	2 kg

### HOUBLON

Saaz	25 g
Magnum	50 g

### LEVURE

Saflager S-189	50 – 80 g
Safbrew T-58 (refermentation)	2,5 – 5 g

Densité originale: ~ 14° Pl

Alcool: 5,5 - 6 %

Coloration: 45 - 50 EBC

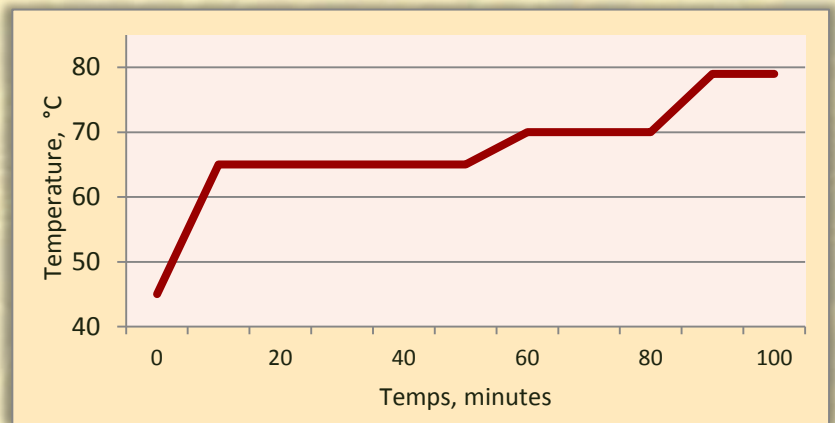
Amertume: 15 - 20 EBU

### Caractéristiques

La bière de Mars ou de printemps a été brassée pour la première fois à Arras en 1394. Cette bière de saison n'est disponible à la vente que pour la période du 1 au 31 mars. Elle est brassée en quantité limitée en début d'hiver, avec les variétés de printemps de l'orge brassicole.



## Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

Ajouter la farine à 80 litres d'eau à 45°C puis monter la température progressivement à 63°C  
- Palier 63°C : 40 minutes  
- Palier 70°C : 20 minutes  
- Palier 79°C : 2 minutes

### Etape 2: Filtration

Laver les drêches avec 40 litres d'eau à 75 °C

### Etape 3: Ebullition: durée: 2h10

Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz  
Après 105 minutes ajouter le houblon Magnum et le sucre si nécessaire  
Elimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

### Etape 5: Mise en fermentation à 20 -25°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](mailto:info@castlemalting.com)