

Brune d'Abbaye

Recette



INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2RP	32%	9 kg
Château Pale Ale	32%	9 kg
Château Munich	20%	5,5 kg
Château Crystal®	14%	4 kg
Château Chocolat	2%	0,5 kg



HOUBLON

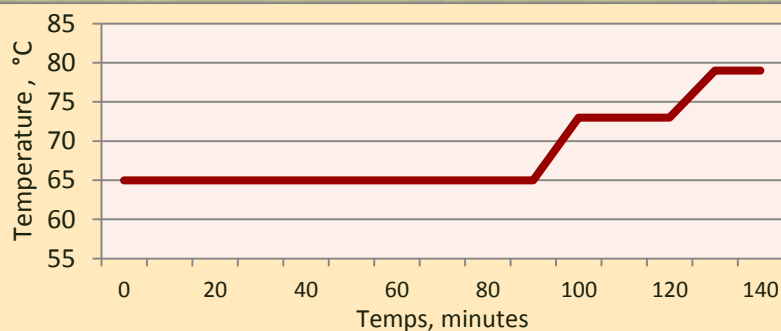
Hallertauer	50 g
Tettnanger	25 g



LEVURE

Safbrew T-58	50-80 g
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2,5 - 5 g

Température d'empâtage



Densité originale: 13 - 14° Pl

Alcool : 5,5 - 6 %

Coloration: 45 - 50 EBC

Amertume: 15 - 20 IBU

Caractéristiques

Cette bière a une forte personnalité. Elle a un riche arôme de malt sucré et un goût agréable avec des notes de malt grillé. Laisse un léger arrière-goût de bois brûlé.



Etape 1: Empâtage

- Ajouter la farine à 70 litres d'eau et laisser le tout à 65°C pendant 90 min
- Monter la température à 73°C et rester à cette température pendant 20 minutes
- Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration

Laver les drèches avec 30 litres d'eau à 75°C

Etape 3: Ebullition

- Durée 2h30; réduction de 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter le houblon Hallertauer
- Après 115 minutes ajouter le houblon Tettnanger et le sucre si nécessaire
- Elimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Mise en fermentation à 22°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