

Ambrée



Les bières ambrées sont brassées essentiellement en Belgique et en Amérique du Nord. Cette recette de base développe des arômes délicats. Sa robe ambrée dépendra du choix des malts.

Ingrédients

Malt

Malt Pilsen	70%
Malt Caravienne	20%
Malt Carapils	11%

Houblon(s)

Saaz (3% acide alpha), Nugget (12% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Safale S-04	50
-------------	----

% d'alcool

5.5 – 6.0

Densité originale

1.057-1.062

Amertume

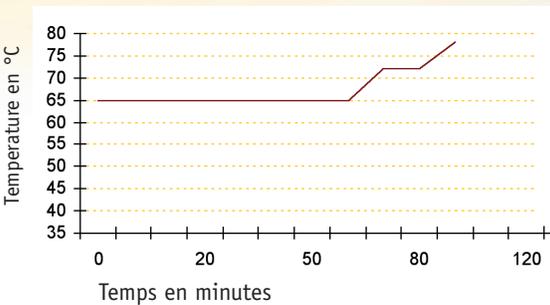
moyenne

Couleur

Ambrée

Température d'empâtage

90 minutes infusion



Température de fermentation

Entonnez à 16°C et augmentez jusqu'à 20°C.

Etape 1. Empâtez à 65°C et stationnez 60 minutes.

Etape 2. Augmentez la température du brassin à 72°C et stationnez 30 minutes

Etape 3. Pompez à 78°C

Ebullition

réduction 8 - 10%

L'ébullition s'effectue à 100°C

Houblonnage

60 – 90 minutes

Ajoutez 90 % des houblons au démarrage puis les 10 % restants 5 minutes avant la fin de l'ébullition.



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.