

Bière de Noël



Une bière saisonnière qui était autrefois offerte aux brasseurs pour leurs étrennes. Cette bière de haute fermentation à la couleur intense développe des arômes riches et profonds. Les pelures d'oranges lui amènent encore plus de caractère.

Ingrédients

Malt

Malt Vienne 14-18 EBC 100%

Houblon(s)

Challenger (7-12% acide alpha), Hallertauer (10% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Safale S-04 50g/hl

Autres ingrédients(s)

Pelures d'orange (en début d'ébullition)

% d'alcool

6.0 – 6.5

Densité originale

1.062-1.065

Amertume

élevée

Couleur

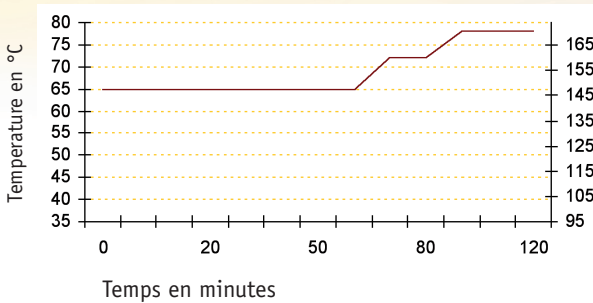
Rouge profond

Température d'empâtage

120 minutes infusion

Température de fermentation

Entonnez à 18°C,
laissez monter jusqu'à 25°C



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

Etape 2. Augmentez la température 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.