

# Dark Bock



Cette recette développe une bière aux arômes torréfiés, chocolat et noisette.  
Le houblon léger influence peu l'amertume et l'arôme de cette recette.

## Ingrédients

### Malt

Malt Munich	60%
Malt Vienne	30%
Caramunich® ou équivalent	8.5%
Carafa® ou équivalent	1.5%

*CARAMUNICH® & CARAFA® sont des marques déposées de Weyermann® Malz.*

### Houblon(s)

Hallertauer (Mittelfrüh), Hallertauer Hersbrucker, Spalt (2 - 6% acide alpha)

### Levure(s) g/hl

Saflager S-189 150

### % d'alcool

4.8 - 5.5

### Densité originale

1.050-1.055

### Amertume

faible

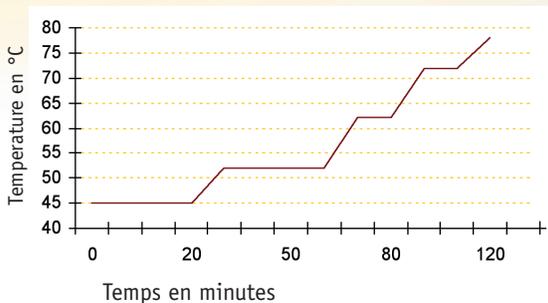
### Couleur

Cuivrée à brun profond

## Température d'empâtage 120 minutes infusion

## Température de fermentation

Entonnez à 12°C



**Etape 1.** Empâtez à 45°C et stationnez 25 minutes.

**Etape 2.** Augmentez la température à 52°C et stationnez 30 minutes.

**Etape 3.** Augmentez la température à 62°C et stationnez 20 minutes.

**Etape 4.** Augmentez partiellement à 72°C et stationnez 20 minutes.

**Etape 5.** Portez à ébullition 10 minutes puis retournez à la mouture principale.

**Etape 6.** Pompez à 78°C

## Ebullition

90 minutes

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.