

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

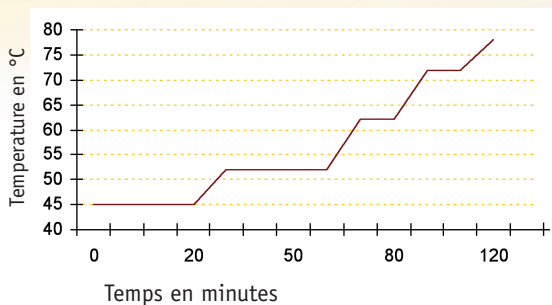
faible

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.