

Lager allemande légère



Cette lager légère est une recette typique de la Bavière. Très pale, cette bière est parfois légèrement dorée. Sa couleur, son arôme de houblon subtil et son caractère malté en font une bière légère très appréciée.

Ingrédients

Malt

Malt Pilsen	90%
Malt Acidulé	5%
Carahell [®] ou équivalent	5%

Choisissez un malt pale pour obtenir une couleur entre 2,5 & 3,5 EBC (SRM 1,2 -1,9). CARAHELL[®] est une marque de Weyermann[®] Malz

Houblon(s)

Hallertauer (10% acide alpha)
Hallertauer Hersbrucker (4-6% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Saflager W-34/70	100
------------------	-----

% d'alcool

4 - 5

Densité originale

1.044-1.049

Amertume

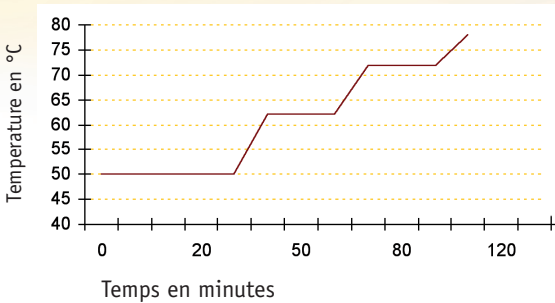
20-23

Couleur

blond pâle

Température d'empâtage

120 minutes infusion



Température de fermentation

Entonnez à 12°C et laissez augmenter jusqu'à 14°C. Laissez reposer le diacetyl 24 heures en fin de fermentation avant de retirer la levure.

Garde

3 semaines à 3°C
Dégustez à 7°- 10°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.