

Lager rouge fumée

Une bière à l'arôme légèrement fumé.



Ingrédients

Malt

Malt Munich 65%

Malt Fumé 20%

Malt Melanoidine 13%

Caramunich® ou équivalent 2%

CARAMUNICH® est une marque de Weyermann® Malz

Houblon(s)

Mount hood, Cluster, Liberty, (4 - 8% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Saflager W-34/70 100

% d'alcool

4.8 - 5.2

Densité originale

1.045-1.050

Amertume

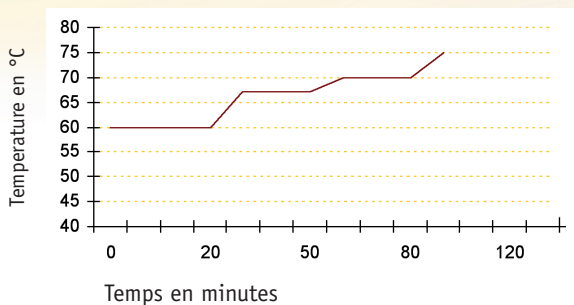
22-25

Couleur

Cuivrée à brun clair

Température d'empâtage

75 minutes infusion



Température de fermentation

Entonnez à 12°C

Etape 1. Empâtez à 60°C et stationnez 25 minutes

Etape 2. Augmentez la température à 67°C et stationnez 20 minutes.

Etape 3. Augmentez la température à 70°C et stationnez 20 minutes.

Etape 4. Augmentez la temperature à 75°C et stationnez 20 minutes.

Etape 5. 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.