



Cette recette de Stout typique permet de brasser une bière d'un brun profond et sèche en bouche.

## Ingrédients

### Malt

Malt Pilsen	85%
Malt chocolat	13%
Malt Black 1000 EBC	2%

### Houblon(s)

Saaz (3% acide alpha), Nugget (12% acide alpha)

### Levure(s) g/hl

Safbrew S-33 50

### % d'alcool

4.8 – 5.5

### Densité originale

1.050-1.055

### Amertume

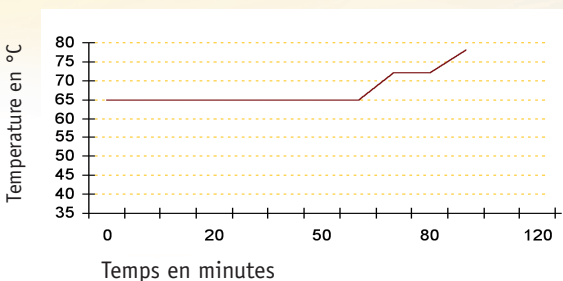
faible

### Couleur

Brun profond

## Température d'empâtage

90 minutes infusion



## Température de fermentation

Entonnez à 16°C, augmentez jusqu'à 20°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.

