

Bière ambrée belge



Ingrédients

Malts

Château Pilsen 2RS 60 %

Château Munich light 30 %

Château Abbey® 10 %

Houblons g/hl

Saaz 75

Hallertauer 25

Levure g/hl

Safbrew S-33 50

Château Abbey® est une marque déposée de la Malterie du Château

% d'alcool

6-7

Densité originale

14-16° P

Amertume

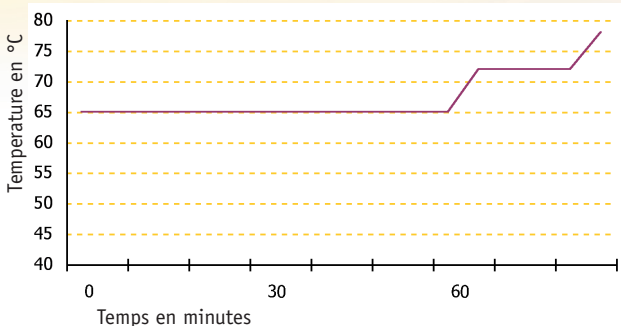
moyenne à relevée

Couleur

ambrée cuivrée

Température d'empâtage

75 minutes infusion



Etape 1. Empâtez à 65°C et stationnez 60 minutes

Etape 2. Augmentez la température à 72°C et stationnez 15 minutes

Etape 3. Pompez à 78°C

Température de fermentation

Entonnez à 20°C et augmentez jusqu'à 22°C, réduire le diacetyl 24 heures avant de purger

Garde

Minimum 2 semaines à 4°C

Ebullition

réduction 8 - 10%

Durée 1h30 à 100°C. Après 15 minutes ajoutez le houblon, après 85 minutes ajoutez le reste du houblon.

Option 1 : ajoutez de la coriandre (1g/hl), des graines de paradis (1,5 g/hl) ou de la réglisse (0,5 g/hl)

Option 2 : ajout de sucre candi blanc (500g/hl)



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.