

Bière brune d'Abbaye belge



Ingrédients

Malts

Château Pilsen 2RS	45 %
Château Pale Ale	25 %
Château Cara Blond®	20 %
Château Crystal®	8,3 %
Château Chocolat	1,7 %
Houblons	g/hl
Hallertauer	50
Tettnang	25
Levure	g/hl
Safbrew T-58	50

Château Cara Blond® et Château Crystal® sont des marques déposées de la Malterie du Château

Densité originale

13-14° P

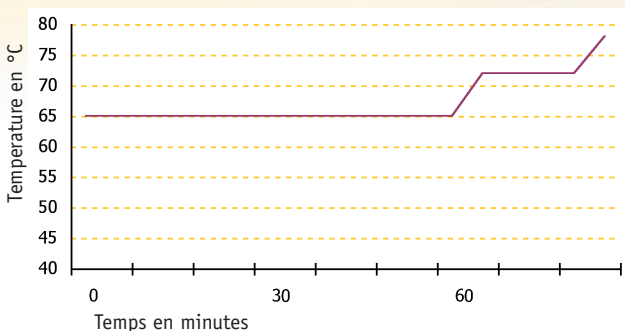
Amertume

moyenne

Couleur

brune

Température d'empâtage 75 minutes infusion



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

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

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 : ajouter de la coriandre (1g/hl) et de la cannelle (4g/hl)

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



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.