

Bock légère

Cette bock a un caractère de malt puissant, mais développe peu d'arômes torréfiés ou chocolat.



Ingrédients

Malt

Malt Pilsnen	85%
Carahell® ou équivalent	10%
Carared® ou équivalent	5%

CARARELL® & CARARED® sont des marques de Weyermann® Malz

Houblon(s)

Spalt, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2- 6% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Saflager S-189	150
----------------	-----

% d'alcool

6 - 7.5

Densité originale

1.080-1.085

Amertume

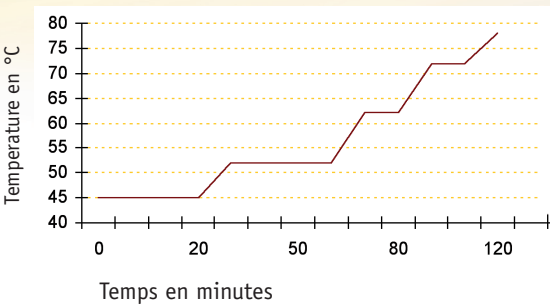
24-28

Couleur

Dorée à ambrée

Température d'empâtage

120 minutes infusion



Température de fermentation

Entonnez à 12°C

Etape 1. Empâtez à 45°C et stationnez 20 minutes

Etape 2. Augmentez à 52°C et stationnez 30 minutes

Etape 3. Augmentez à 62°C et stationnez 20 minutes

Etape 4. Augmentez une partie de la maische à 72°C et stationnez 20 minutes

Etape 5. Portez à ébullition pendant 10 minutes et réincorporez

Etape 6. 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.