

Bière rouge belge pur malt

la couleur rouge est obtenue uniquement avec le malt, pas d'ajout de colorant.



Ingrédients

Malts

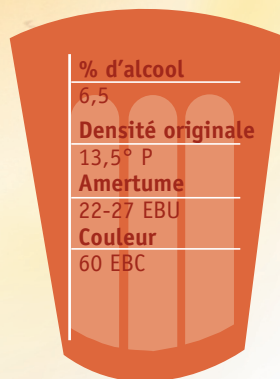
Château Pilsen 2RS	60 %
Château Melano	25 %
Château Cara Gold®	5 %
Château Munich	10 %

Houblons g/hl

Saaz	100
Hallertauer Aroma	50

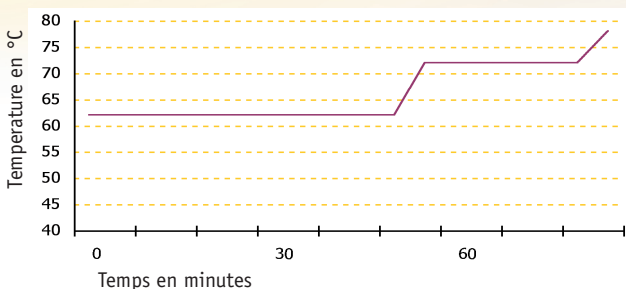
Levures g/hl

Safale US-05	50-80
Refermentation	2,5-5



Château Cara Gold® est une marque déposée de la Malterie du Château

Température d'empâtage 70 minutes infusion



Etape 1. Empâtez à 62°C et stationnez 50 minutes

Etape 2. Augmentez la température à 72°C et stationnez 20 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 6 - 10%

Durée : 1h30 à 100°C. Après 15 minutes ajoutez le Saaz, après 80 minutes ajoutez le Hallertauer Aroma.

Option : ajoutez 500g/hl de cassonnade claire



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.