Malterie du Château®

*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

# Ambrée Belge

## *Recette de Bière*

**Densité originale:** 14 - 16 $^{o}$ Pato

**Alcool:** 6 - 7%

*** Coloration:** 10 - 15 EBC

*** Amertume:** 18 - 22 EBU

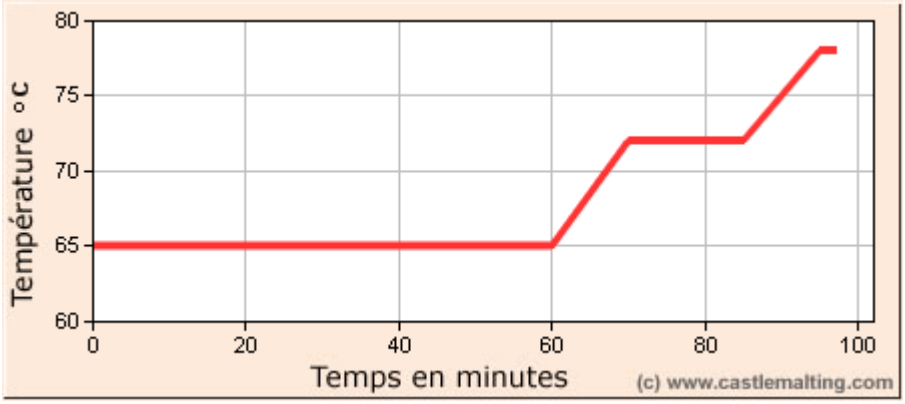
* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

**Description**
Grâce à la combinaison du malt ambré Château Abbaye® et de malt Munich, cette bière a une chaleur particulière de vin et la fraîcheur de la bière.

### INGRÉDIENTS / HL

| MALT | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RP | 15 kg / hl |
| Château Munich Light® | 7.5 kg / hl |
| Château Abbey® ou Château Cara Ruby® | 2.5 kg / hl |
| **HOUBLON** | |
| Saaz | 75 g |
| Hallertauer Mittelfruh | 25 g |
| **LEVURE** | |
| Safbrew S-33 | 50- 80 g / hl |

### Température d'empâtage




**Etape 1: Empâtage**
-Ajouter la farine à 80-90 litres d'eau et laisser le tout à 65$^{o}$C pour 60 minutes
-Palier 72$^{o}$C : 15 minutes
-Palier 78$^{o}$C : 2 minutes

**Etape 2: Ebullition**
Durée 1,5 h; réduction 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter la moitié du houblon, après 85 minutes ajouter le reste du houblon et le sucre, si nécessaire

* Option épices : Coriandre (1 g/hl) et maniguette - graines de paradis (1.5 g/hl) ou réglisse (0.5 g/hl)
**Option sucre : Sucre de candi blanc (0.5 kg/hl)

**Etape 3: Fermentation**
Entonner à 20$^{o}$C, monter la température jusqu'à 22$^{o}$C,laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

**Etape 4: Garde** minimum 2 semaines à 4$^{o}$C

Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques spécifiques de la brasserie définies par l'équipement, l'eau, etc.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB