

# Instructions de brassage «Festbier» pour Braumeister

Kit de malt Festbier, contient:			
	10 l	20 l	50 l
81.401 Malt de base Pils	1.0 kg	2.0 kg	5.5 kg
81.405 Malt de base Münchner	1.2 kg	2.5 kg	5.5 kg
81.602 Malt Caramel Pils	0.3 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Houblon Tettnanger (4.2 %alpha)	20 g	40 g	100 g
69.69.771.91 Saflager S-23	1 x 11g	2 x 11g	5 x 11g
Art.-No. non concassé	81.331.10	81.331.20	81.331.50
Art.-No. concassé	81.331.11	81.331.21	81.331.51
eau de brassage (au début)	12 l	23 l	55 l

Traitement du moût: 1. 60 °C empâtage 2. 63 °C 25 min 3. 73 °C 40 min 4. 78 °C 10 min 5. Ébullition du moût 80 min			
Houblonnage: 1. 70 min avant la fin 2. 10 min avant la fin	15 g Centennial 5 g Centennial	30 g Centennial 10 g Centennial	75 g Centennial 25 g Centennial
Densité de la bière: 12 °P pour	11 litres	21 litres	52 litres
Température de fermentation: 12 °C			

La maturation : 2-3 jours à température ambiante, puis 3-4 semaines au réfrigérateur à 5°C

Si vous avez tout fait correctement, vous devriez être en mesure de déguster une bière au bon goût et à la tête bien faite. Si, toutefois, vous avez constaté un ou deux défauts concernant l'aspect, l'arôme, le goût ou l'arrière-goût de votre bière, il se peut que quelque chose se soit mal passé pendant le processus de brassage. Toutefois, en acquérant davantage d'expérience en matière de brassage, vous pouvez apporter vous-même certaines améliorations et même élaborer vos propres recettes. C'est pourquoi il faut toujours garder une trace du processus de brassage et de l'évaluation de la bière. Les possibilités sont infinies, et le plaisir reste toujours le même. Amusez-vous bien !

Pour une bonne réussite, nous recommandons l'achat d'un Speidel Braumeister.

H:\DATEN\B\_Bedienungsanleitung\81\81331Brauanleitung Malzpaket Festbier\_fr.docx - source: www.speidels-braumeister .de