

## Instructions de brassage pour le kit de malt Bock

Kit de malt Bock, contient:			
	9 l	19 l	47 l
81.405 Malt Münchner	3.0 kg	6.0 kg	15.0 kg
81.601 Malt Caramel Hell	0.25 kg	0.5 kg	1.3 kg
81.801 Houblon Hallertau	25 g	50 g	130 g
69.778 Saflage S-189	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. non concassé	81.336.10	81.336.20	81.336.50
Art.-No. concassé	81.336.11	81.336.21	81.336.51
eau de brassage (au début)	11 l	21 l	52 l

Traitement du moût:	38°C	52°C	65°C	72°C	78°C
	empâtage	0 min	30 min	40 min	5 min

Temps de cuisson : 90 min  
Houblon: 80% Hallertau 70 min avant fin de la cuisson  
20% Hallertau à la fin de la cuisson

Densité de la bière: 16 °P

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.