

# AMBRÉE BELGE

## CARACTÉRISTIQUES

Densité initiale 1 079  
Densité finale 1 019  
Taux d'alcool 8 %

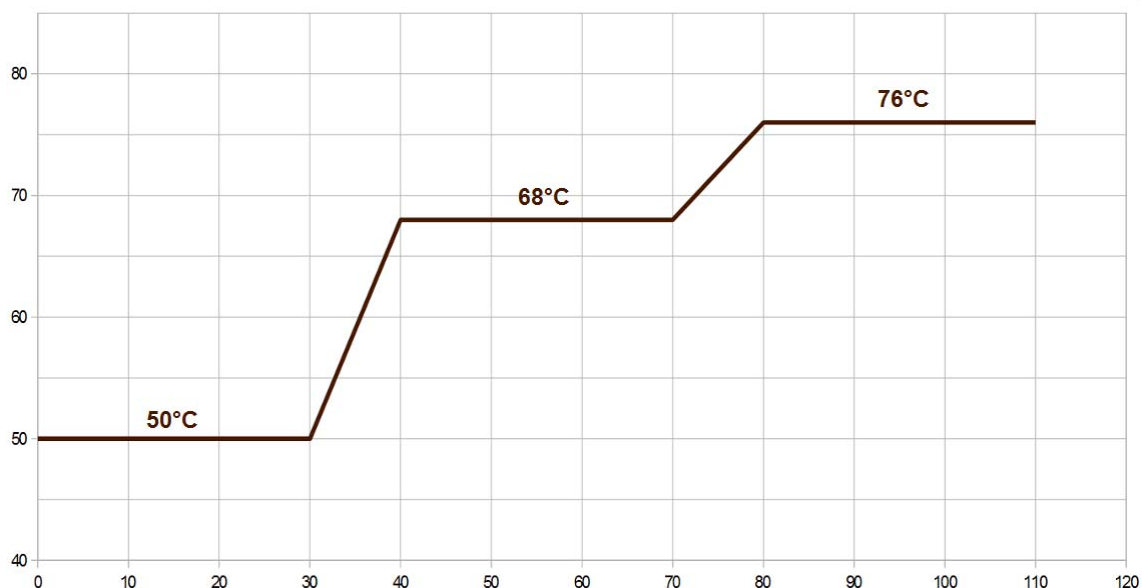
Amertume 25,5 IBU  
Couleur 20,3 EBC

## INGRÉDIENTS

Malt Pilsen 3,5 EBC - 5 kg  
Malt Cara Ruby 50 EBC - 1 kg  
Malt froment Munich 21 EBC - 1 kg  
Levure Safbrew S-33

Houblon Perle - 13 g / ébul. 60 min  
Houblon Fuggle - 23 g / ébul. 15 min  
Clarifiant Lichen Carrageen - 4 g

## EMPÂTAGE (TEMPÉRATURE EN °C, TEMPS EN MINUTES)



## FERMENTATION (TEMPÉRATURE EN °C)

