Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Saison Belge



Alcool	Couleur	Amertume
6.5%	9 EBC	30 IBU

Description
Communément appelée "bière de ferme" cette bière est une bière blonde rafraichissante très gazeuse, fruitée, épicée, et souvent conditionnée en bouteille. Elle est brassée pendant les mois les plus froids, les moins actifs dans les fermes en Wallonie, la région francophone de Belgique, et stockée pour boire pendant les mois d'été.

Service
Verre : Verre à bière tulipe

Température : 6-8°C

ASTUCE DU BRASSEUR
La Saison Belge est un excellent style de bière pour explorer le potentiel de fermentation. Jouez-en pour découvrir les différents arômes que cette souche est capable de produire.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

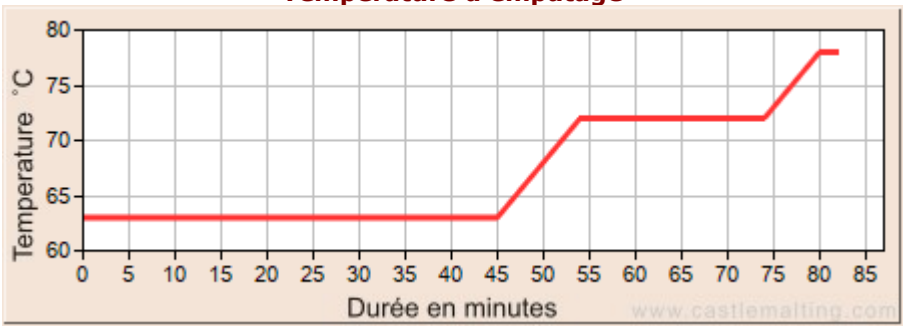
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RP	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Froment Blanc®	10% / 2.1 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g
LEVURE	
SafAle BE-134	70 g

Température d'empâtage



ETAPE 1 : Empâtage
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	2.8 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 45 min à 63°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter à 78°C par 1°C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

ETAPE 2 : Ébullition
Faire bouillir pendant 75 min.

Ajout houblon 1 : Après 15 min, ajouter le Magnum.

Ajout houblon 2 : Après 70 min, ajouter ajouter Aramis, Mosaic et Perle.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évaporation totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	13.5° P	Rendement	85%

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 22°C pendant 2 jours puis augmenter à 24°C. Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer

pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 10 jours.

Atténuation	88%	FG	1.60°P

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,8 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation ! *Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.