Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Sour Beer Blonde

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
5.5%	7 EBC	12 IBU

Description
Bière bien équilibrée avec une saveur complexe, fruitée et agréablement acide, un arôme de crème et une finale acidulée croquante. Bière au corps léger, bien éclaircie, avec une mousse crémeuse.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +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 POUR 1HL DE BIÈRE

MALT

Château Pilsen® 2RP	16.5 kg

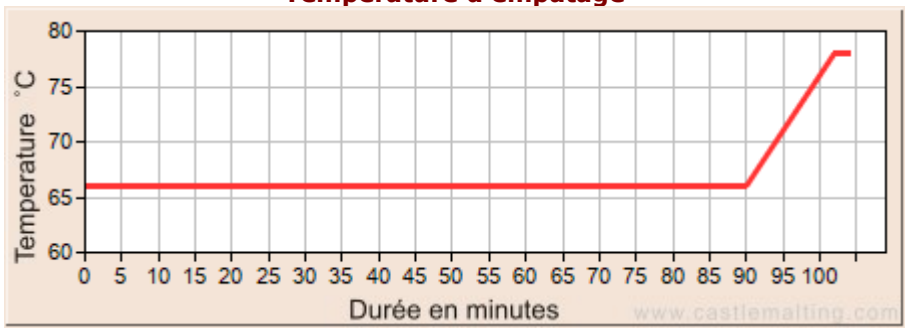
HOUBLONS

Cascade	60 g
Aramis	60 g
Perle	60 g

LEVURE

SafAle BE-134	60 g
SafSour LP-652	10 g

Température d'empâtage



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

Mélanger tous les grains avec de l'eau à raison de 3 L / kg de grain. Empâter à 66 °C pendant 90 minutes. Augmenter la température à 78 °C et laisser reposer 2 minutes.

Séparer le moût des drêches et rincer avec de l'eau à 78 °C. Dans la cuve d'ébullition, refroidir le moût à 40 °C et ajouter 0.1g/L de SafSour LP652. Laisser fermenter pendant 10 à 12 heures puis démarrer l'ébullition.

ETAPE 2 : Ébullition
Faire bouillir pendant 75 min. Après 15min, ajouter Perle. Après 70 minutes, ajouter Cascade et Aramis.

Le taux d'évaporation doit être de 6 - 8% et la densité initiale de 12 °P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	12°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 22 ° C et verser la levure à raison de 0,6 g/L. Fermenter à 24 °C. Une fois la fermentation terminée (atteindre la densité finale, soit environ 7 à 10 jours), baisser la température à 8°C et laisser reposer 1 jour. Récolter les levures, baisser la température à 2 °C et laisser reposer pendant 7 jours.

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1 °C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **4.7 g CO2/L**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation ! *Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et, si nécessaire, de la levure SafAle F-2.