Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière blonde légère

Recette de bière



Alcool	Couleur	Amertume
0.5%	7 EBC	20 IBU

Description
Bière rafraîchissante, caractérisée par un corps léger, une agréable amertume de houblon et un faible taux d'alcool (jusqu'à 0,5%). Une caractéristique importante de ce style de bière est sa saveur.

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® 2RS	8.7 kg

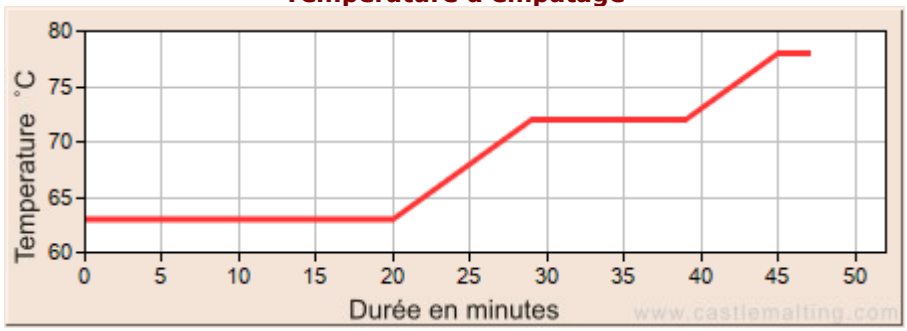
HOUBLONS

Perle	80 g
Cascade	60 g
Aramis	60 g
Centennial	60 g

LEVURE

SafBrew LA-01	60 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 63 °C pendant 20 minutes, augmenter la température à 72 °C et laisser reposer durant 10 minutes, augmenter la température à 78 °C et laisser reposer durant 2 minutes.

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

ETAPE 2 : Ébullition
Faire bouillir pendant 90 min.

Après 30 min ajouter le houblon Perle.

Après 80 minutes ajouter les houblons Cascade, Centennial et Aramis.

Le taux d'évaporation doit être de 8 à 10% et la densité initiale de 6.5°P. Ajouter de l'eau si nécessaire pour ajuster la densité initiale. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Taille du lot	100L	DI	6.5°P

ETAPE 3 : Fermentation et garde
Refroidir le moût à 18 °C et verser la levure à raison de 0.6 g/L. Fermenter à 23 °C. Une fois la fermentation terminée (atteindre la densité finale), baisser la température à 8 °C et laisser reposer pendant 1 jour. Récolter les levures. Baisser la température à 2 °C et laisser reposer pendant 7 jours.

*Cette levure ne convient pas pour une récolte et un repiquage.

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1 °C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **4.9 g CO2/L**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation !

*Étant donné qu'à la fin de la fermentation la bière contient beaucoup de sucres fermentescibles résiduels, il est obligatoire de pasteuriser la bière après l'emballage (entre 80 et 120 PU).