Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde d'Été



Alcool	Couleur	Amertume
6.0%	8 EBC	25 IBU

Description
Bière sucrée désaltérante. Légèrement amère, aux arômes d'orange, de fruit de la passion et de banane.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Refermenter cette bière en bouteille à l'aide de SafAle F-2 pour la carbonater et la rendre plus complexe.

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

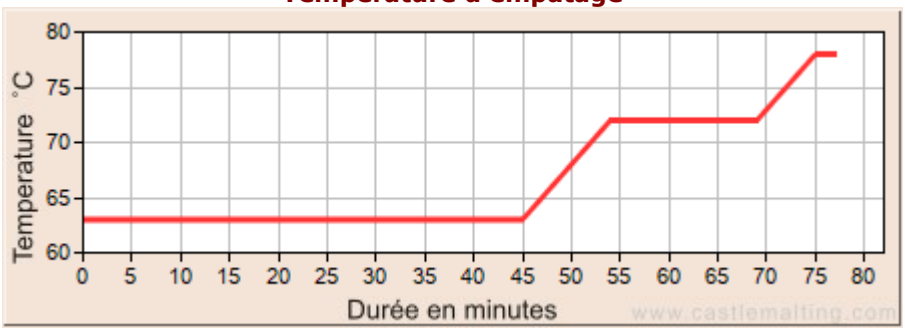
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg
HOUBLONS	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g
LEVURE	
SafAle BE-134	60 g
ÉPICES	
Écorce d'orange amère	40 g
Cumin	10 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	2.7 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 15min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température 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.

Étape 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le First Gold.

Ajout houblon 1: Après 55min, ajouter le Cascade, le Motueka et le Sorachi Ace.

Ajouter les épices : En fin d'ébullition ajouter l'écorce d'orange amère et

le cumin.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	13°P	Rendement	85%

Étape 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 7 jours.

Atténuation	86%	DF	1.80°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,6 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez !

*Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.