Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde (Lager)



Alcool	Couleur	Amertume
5%	7 EBC	20 IBU

Description
Une bière avec une couleur blond doré et une belle mousse blanc cassé. En bouche, elle révèle des arômes de malt, de fleurs, d'herbes, de houblon, d'agrumes. C'est une bière légère et rafraîchissante. Laisse une finalité sèche.

Service:
Verre: Verre à pils

Température: 2-4 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Avant de refroidir à 8°C et d'arrêter la fermentation, assurez-vous que le diacétyle et l'acétaldéhyde ont été réduits pour éviter les arrière-goûts et une longue période de maturation.

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

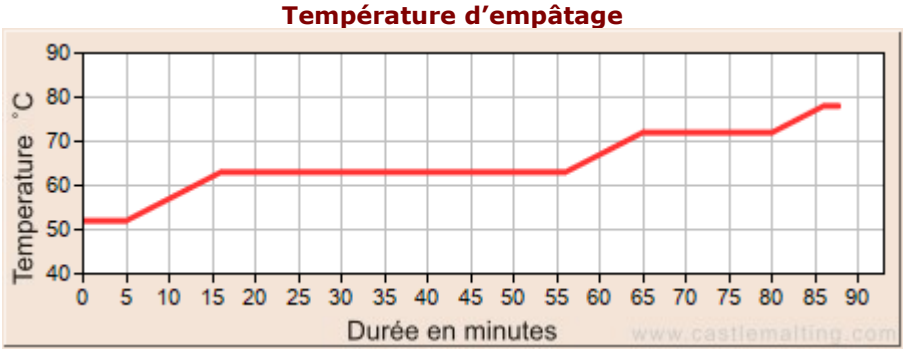
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

INGRÉDIENTS / HL (1hl=100l)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	75% / 13.3 kg
Château Maize Flakes	20% / 3.5 kg
Château Cara Clair®	5% / 0.9 kg
HOUBLONS	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g
LEVURE	
SafLager W-34/70	90 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 L/kg

Empâter à 52°C

Laisser reposer 5 min à 52°C

Augmenter la température à 63°C par 1 °C/min

Laisser reposer 40min 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 Perle

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Saaz

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub.

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	11.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 10°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 10°C pendant 2 jours puis augmenter à 14°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	81%	DF	2.20°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,5 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.