



Bière Blonde (Lager)



Recette pour 100 L

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

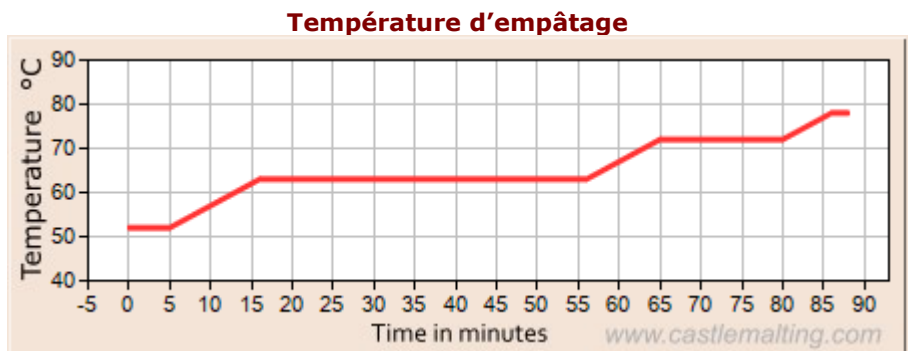
Alcool 5%	Couleur 7 EBC	Amertume 20 IBU
--------------	------------------	--------------------

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



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

Rafroidir 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

Rafroidir 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.

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB