Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde Belge

Alcool 6.5%	Couleur 13 EBC	Amertume 25 IBU

Description
Bière dense avec un goût riche, long en bouche et, en règle générale, faible carbonatation. Contrairement à la majorité des autres bières, la Bière Blonde Belge est servie refroidie à seulement 6-10°C.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe
Température: 6-10 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
La réussite de cette recette repose sur la bonne maîtrise des températures de fermentation et 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

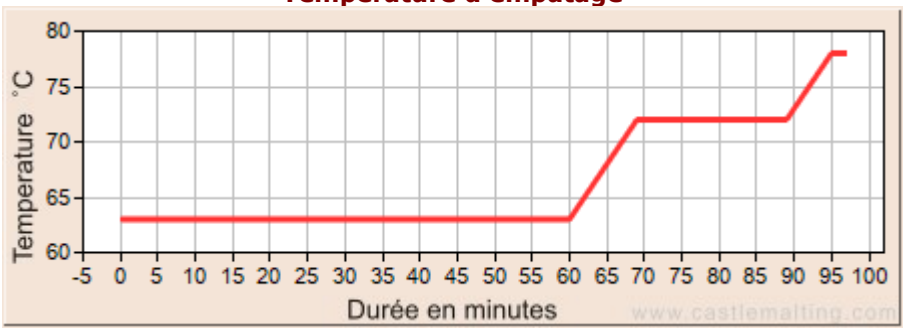
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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 pour 100 L

MALTS	
Château Pilsen 2RP	80% / 18.7 kg
Château Cara Blond®	20% / 4.7 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
LEVURE	
SafAle T-58	80 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 60 min à 63°C
Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min
Laisser reposer 20min 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 Magnum
Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter le Hallertau Tradition.
Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	15.0°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 16°C et ensemencer en levure.
Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°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 10 jours.

Atténuation	77%	DF	3.40°P

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