Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blanche Belge



Alcool 5.5%	Couleur 8 EBC	Amertume 28 IBU

Description
La Bière Blanche Belge est traditionnellement considérée comme une boisson estivale. Elle se consomme généralement à l'apéritif avec

une tranche d'orange ou de citron.

Service:
Verre: Pinte Bière Calice

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Pour une meilleure filtration, ajoutez 1 à 2% de paille de riz. Pour favoriser un bon arôme de banane, peu ou pas d'aération du moût, pas de contre-pression en fermentation et fermenter à haute température (22-26 °C). Pour favoriser l'arôme de clou de girofle, comme WB-06 est une souche de levure POF+, faites le contraire.

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)

MALTS	
Château Pilsen® 2RP	75% / 14.1 kg
Château Froment Blanc	25% / 4.7 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g
LEVURE	
SafAle WB-06	70 g
ÉPICES	
Écorce d'orange amère	100 g
Cumin	40 g
Coriandre	30 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 63°C

Laisser reposer 40 min à 63°C

Augmenter la température à 68°C par 1 °C/min

Laisser reposer 15min à 68°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 10min 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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 80min, ajouter le Citra

Ajout houblon 3: Après 85min, ajouter le Styrian Goldings

Ajouter les épices : Après 85min, ajouter les épices.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	9.0%	Taille du lot	100L	DI	12.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 20°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 20°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	82%	DF	2.30°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à 0°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **3,0 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.