Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde



Alcool 6.5%	Couleur 26 EBC	Amertume 25 IBU

Description:
Incroyable Bière Blonde Belge inspirée de l'emblématique Leffe Blonde. Cette bière a une belle couleur dorée, un subtil goût malté et des arômes complexes fournis par l'interaction entre la levure belge, les houblons herbeux et les épices.

Service:
Verre: Verre calice

Température: 4-7 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Je suggère de refermenter cette bière en bouteille en utilisant du SafAle F-2 pour la carbonatation. Cela peut vous aider à prolonger la durée de conservation et à éviter l'oxydation.

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

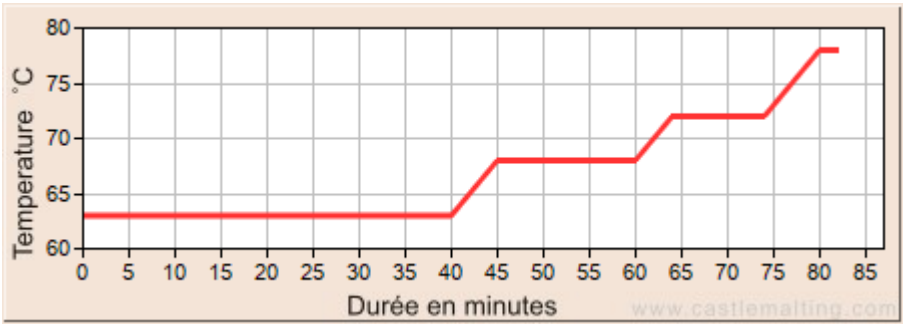
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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	80% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg
HOUBLONS	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
LEVURE	
SafAle T-58	65 g / hl
ÉPICES	
Coriandre	100 gr

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 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 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter 150g de H.Tradition.

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter 50g de H.Tradition et 70g de Saaz.

Ajouter les épices : Après 55min, ajouter 100g de Coriander.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	14.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 18°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 18°C pendant 2 jours puis augmenter à 22°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	82%	DF	2.50°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage
Refroidir la bière à 0°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8 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.