



Bière Blonde De Caractère - 2



Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS

Château Pilsen 2RP	78% / 18.4 kg
Château Munich	20% / 4.7 kg
Château Cara Gold	2% / 0.5 kg

HOUBLONS

Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g

LEVURE

SafAle T-58	80 g
-------------	------

ÉPICES

Cannelle	10 g
Badiane Fruit	3 g

Alcool 7%

Couleur 20
EBC

Amertume
25 IBU

Description

Bière blonde, forte, piquante, avec goût de malt et une note finale chaleureuse.

Service:

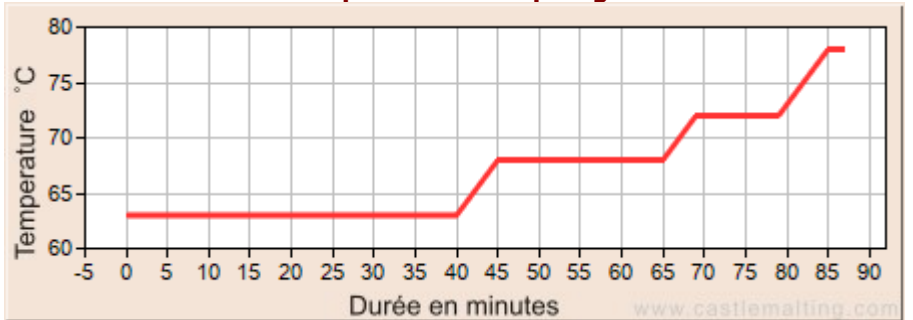
Verre: Verre à bière tulipe
Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

Vous pouvez explorer le potentiel de la levure dans cette recette. Comme, POF+, cette levure peut produire des arômes de clou de girofle. Vous pouvez donc jouer avec le ratio Ester/4-VG.

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

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH

5.3

Ratio du
mélange

2.5 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 20min 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 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Perle

Ajout houblon 2: Après 70min, ajouter le Palisade

Ajouter les épices : Après 70min, ajouter la Cannelle et la Badiane Fruit

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap.
totale

7.5%

Taille
du lot

100L

DI

15.5°P

Rendement

85%

Étape 3: Fermentation et garde Refroidir le moût à 18°C et ensemer 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

2.80°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C

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.

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.

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