Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

# Bière Blonde de Sarrasin



| Alcool 6% | Couleur 12 EBC | Amertume 25 IBU |
|---|---|---|

**Description**
Cette bière au parfum délicat convient parfaitement aux personnes cœliaques et intolérantes au gluten.

**Service:**
Température: 4-6 °C

**CONSEIL DU BRASSEUR**
Cette bière contient moins de gluten, mais elle n'est pas sans gluten.

Le sarrasin a un faible pouvoir diastatique et un faible rendement en extraits, cela doit être pris en considération lorsqu'il est utilisé pour brasser de la bière.

**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.

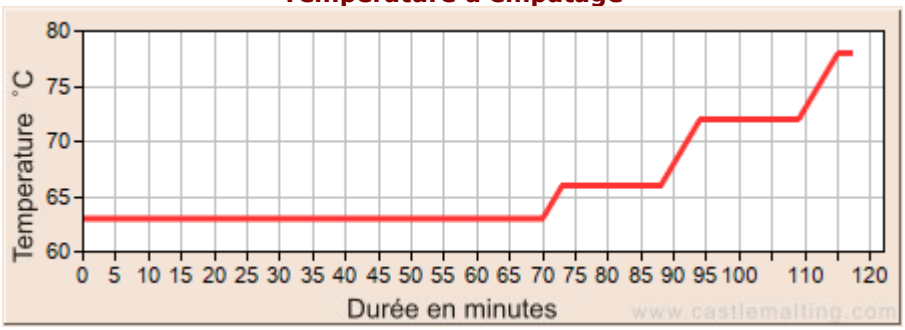
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

# Recette de bière

**INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)**

| MALTS | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RP | 50% / 11.1 kg |
| Château Buckwheat (Sarrasin) | 35% / 7.8 kg |
| Château Diastasique | 15% / 3.3 kg |
| **HOUBLONS** | |
| Magnum (12.0% aa) | 15 IBU / 50 g |
| Perle (8.0% aa) | 3.8 IBU / 50 g |
| Polaris (20.0% aa) | 6.3 IBU / 30 g |
| **LEVURE** | |
| SafAle BE-256 | 60 g |

**Température d'empâtage**




**Étape 1: Empâtage**
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

| pH | 5.3 | Ratio du mélange | 3.2 L/kg |
|---|---|---|---|

Empâter à 63°C
Laisser reposer 70 min à 63°C
Augmenter la température à 66°C par 1 °C/min
Laisser reposer 15min à 66°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 75 min.
Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Magnum
Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter le Perle et le Polaris.
Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

| Évap. totale | 7.5% | Taille du lot | 100L | DI | 13.5°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 7 jours.

| Atténuation | 80% | DF | 2.65°P |
|---|---|---|---|

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

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