



Bière Blonde de Sarrasin



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

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

Description

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

Service:

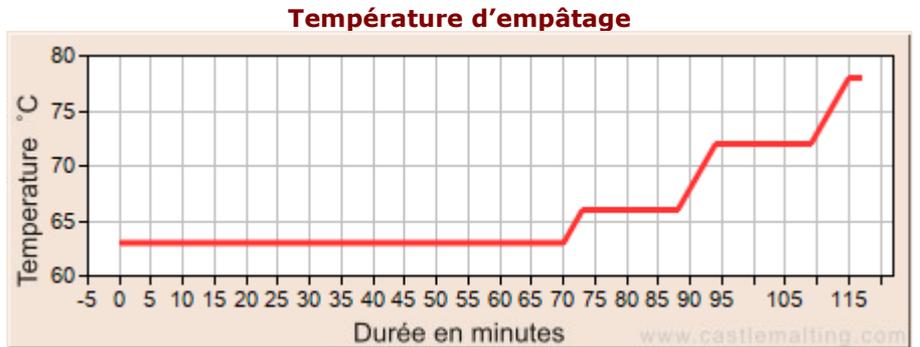
Température: 4-6 °C

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



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 mout à 16°C et ensemer 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.

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.

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