Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde au Seigle

Densité originale: 18 - 19 ^{o} Plato

Alcool: 8.5 %

*** Coloration:** 8 - 12 EBC

*** Amertume:** 25 - 29 EBU

* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

Description
Couleur d'un jaune pâle à l'or, avec une tête blanche bien construite.
L'amertume tend à être modérée pour permettre de sentir les caractéristiques du seigle souvent épicé et aigre.

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

INGRÉDIENTS / HL

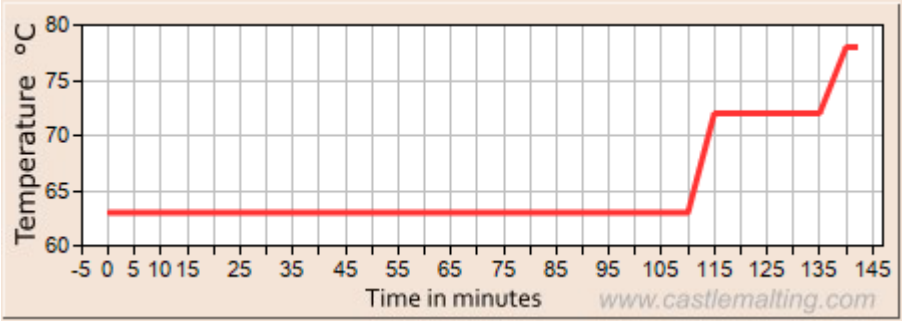
MALT	
Château Pilsen 2RP	22 kg / hl
Château Froment Blanc	3 kg / hl
Château Rye (Seigle)	6 kg / hl

HOUBLON*	
Perle ou Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

* La quantité exacte de houblon dépend de l'amertume souhaitée

LEVURE	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	60 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
pH 5.3
- Palier 63°C : 80 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ébullition
- Après 10 minutes ajouter le premier houblon

Etape 3: Tourbillon
dès le début ajout du dernier houblon

Etape 4: Mise en fermentation 27°C avec levure Safbrew BE 256 (Abbaye)

Etape 5: Garde
2 jours à 12 °C et 2 à 3 semaines à 0 -1°C

Etape 6: Clarifier
4 jours avant mise en bouteille

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB