Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde Belge

Densité originale: 15 - 16 ° Plato

Alcool: 6 - 7 %

*** Coloration:** 8 - 12 EBC

*** Amertume:** 26 - 29 EBU

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

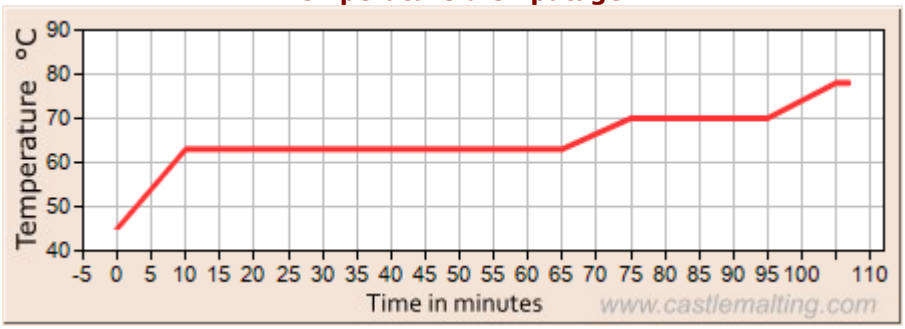
Description
Bière dense avec un goût riche, long en bouche et, en règle générale, faible carbonatation. Contrairement à la majorité des autres bières, la Bière Blonde Belge est servie refroidie à seulement 6-12 ° C.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP, 100%	25 - 30 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Tradition	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
- 75 litres d'eau à 45°C
-Palier 63°C : 55 minutes
-Palier 70°C : 20 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition
Durée: 1h30
Réduction de volume de 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz;
-Après 85 minutes ajouter le houblon Tradition

Option épices: Anis badiane (1 g/hl)

Etape 3: Fermentation
Commencer à 20°C, augmenter la température à 22°CC, laissez le diacetil de se reposer pendant 24 heures à la fin de la fermentation avant l'enlèvement de la levure.

Etape 4: Garde minimum 2 semaines à 4°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.

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