Blonde Triple d'Abbaye

Densité originale: 18-20 ^{o} Plato

Alcool: 8 - 9 %

*** Coloration:** 10 - 12 EBC

*** Amertume:** 25 - 30 EBU

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

Description
Bière de caractère. Elle se distingue dans un premier temps par sa puissance et sa rondeur et dévoile ensuite toute sa finesse.

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.

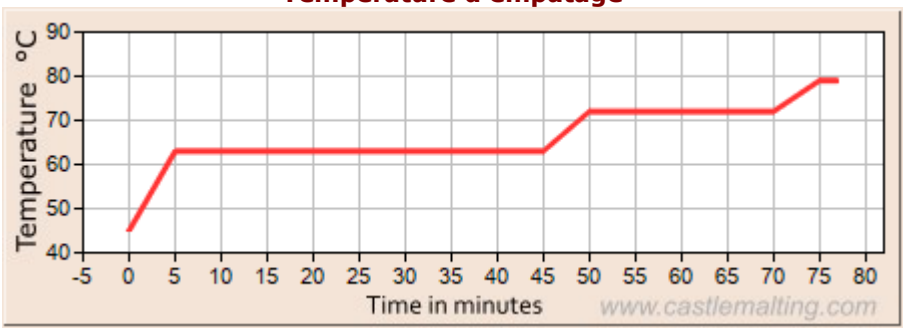
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	35 - 37 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Hersbrucker (Hallertauer)	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2.5 - 5 g/hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
-75 litres d'eau à 45°C
-Palier 63°C : 50 minutes
-Palier 72°C : 20 minutes
-Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration
-Lavage drèche avec 30 litres d'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition
Durée : 2 h
Réduction de volume de 8 à 10%
-Après 15 min ajouter le houblon Saaz
-Après 105 min ajouter le houblon Hersbrucker et le sucre si nécessaire
-Élimination du trub

Etape 4 : Refroidissement

Etape 5: Mise en fermentation (24°C) (7jours)