

Bière Blonde au Sarrasin

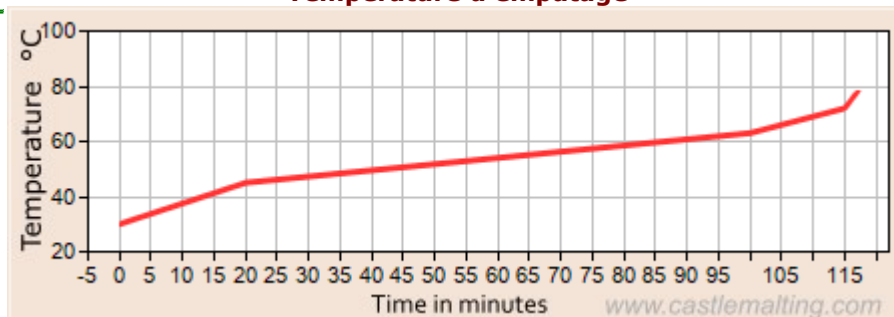


Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	18 kg / hl
Château Sarrasin	10 kg / hl
HOUBLON	
Magnum	50 g / hl
Perle	50 g / hl
Polaris	30 g / hl
LEVURE	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	60 g / hl

Température d'empâtage



Alcool: 6 %

Description

Bière avec un parfum délicat qui convient parfaitement aux personnes cœliaques et intolérantes au gluten.

Note

Le malt de Sarrasin est faible en pouvoir diastasique, trop faible pour l'utiliser à 100 %, il n'y a pas assez d'enzymes pour transformer tout l'amidon. De plus, le goût de la bière obtenue ne serait pas très agréable. Il est donc conseillé d'utiliser un mix entre le malt Pilsen et le malt Sarrasin. Si on est en dessous de 20ppm on est bon pour dire sans gluten.



Etape 1: Empâtage

- Palier 45°C : 20 minutes
- Palier 63°C : 80 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition

- Durée : 1h15 minutes
- Après 10 min ajouter le houblon (Magnum)
- Après 55 min ajouter le houblon (Perle et Polaris).
- Densité primitive (avant fermentation) : 13.5 °Plato
- Élimination du trub

Etape 3: Refroidissement

Etape 4: Mise en fermentation 25-26°C

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

