



## Blanche Belge



**Densité originale:** 11 - 12 ° Plato

**Alcool:** 5 - 5.5 %

**\* 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

La bière de froment ou la bière blanche est traditionnellement considérée comme une boisson d'été. Consommée en apéritif avec une tranche d'orange ou de citron.



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.

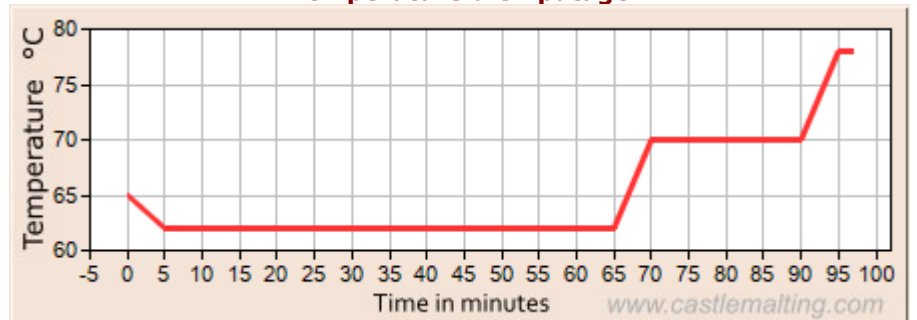
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com) Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	18-20 kg / hl
Château Froment Blanc	5 kg / hl
HOUBLON	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
LEVURE	
Safbrew WB-06	50 g / hl
EPICES	
Ecorces d'orange amère	100 g / hl
Cumin	30 g / hl
Coriandre	20 g / hl

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

Ajouter la farine à 80 litres d'eau à 65°C

- Palier 62°C : 60 minutes
- Palier 70°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Ebullition

Durée : 1h30

Réduction de 8 à 10%

- Après 15 minutes ajouter le houblon Magnum;
- Après 85 minutes ajouter le houblon Styrian Golding, les épices et le sucre si nécessaire.

#### Etape 3: Fermentation

Entonner à 20°C, monter la température jusqu'à 22°C, laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

**Etape 4: Garde :** minimum 2 semaines à 7°C

