



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde Caractère - 1



INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	27 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 g / hl
Cascade	10 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	

Densité originale: 16-17 ° Plato

Alcool: 8 %

*** Coloration:** 8 - 12 EBC

*** Amertume:** 25 - 30 EBU

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

Description

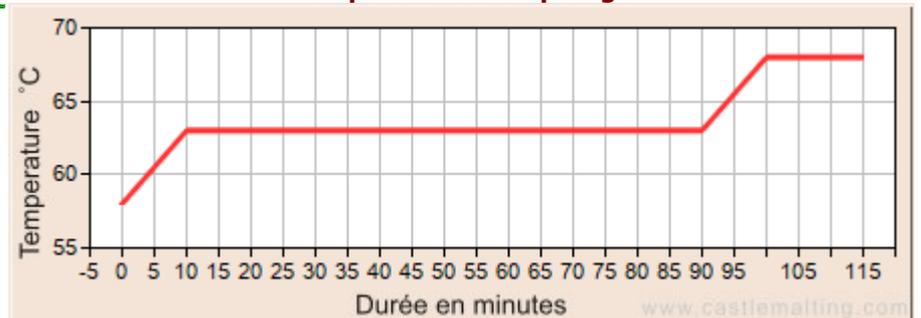
Une bière blonde supérieure à la moyenne, qui a un fort goût de malt et des saveurs exquises qui vous séduiront.



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.

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- 75 litres d'eau à 58°C
- Palier 63 : 80 minutes
- Palier 68 : 15 minutes

Etape 2: Filtration

- Lavage drèche avec de l'eau à 76°C

Etape 2: Ebullition

- Durée : 1h
- Après 10 min ajouter le houblon (Saaz)
- Après 55 min ajouter le houblon (Hallertauer Mittelfruh).
- Densité primitive (avant fermentation) : 16-17°Plato
- Élimination du trub

Etape 3: Mise en fermentation 25-28°C

Etape 4: Garde 2 jours à 12°C, et 2 semaines à 0-1°C

*En garde ajoutez 10 gr /hl de houblon cascade durant 1 semaine, le houblon est mis dans un sac perforé