Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde De Caractère - 2

Recette de bière



Alcool 7%	Couleur 20 EBC	Amertume 25 IBU

Description
Bière blonde, forte, piquante, avec goût de malt et une note finale chaleureuse.

Service:
Verre: Verre à bière tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Vous pouvez explorer le potentiel de la levure dans cette recette. Comme, POF+, cette levure peut produire des arômes de clou de girofle. Vous pouvez donc jouer avec le ratio Ester/4-VG.

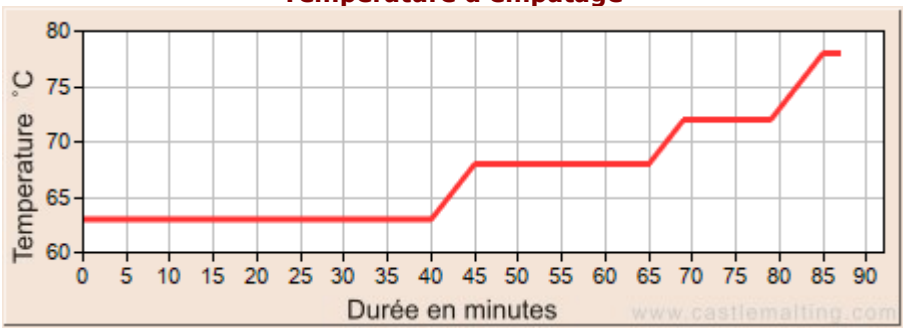
La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	78% / 18.4 kg
Château Munich	20% / 4.7 kg
Château Cara Gold	2% / 0.5 kg
HOUBLONS	
Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g
LEVURE	
SafAle T-58	80 g
ÉPICES	
Cannelle	10 g
Badiane Fruit	3 g

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage
Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 40 min à 63°C

Augmenter la température à 68°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20min à 68°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 10min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température à 78°C par 1 °C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

Étape 2: Ébullition
Faire bouillir pendant 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Perle

Ajout houblon 2: Après 70min, ajouter le Palisade

Ajouter les épices : Après 70min, ajouter la Cannelle et la Badiane Fruit

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	15.5°P	Rendement	85%

Étape 3: Fermentation et garde Refroidir le moût à 18°C et ensemencer en levure. Laisser fermenter à 18°C pendant 2 jours puis augmenter à 22°C. Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 10 jours.

Atténuation	82%	DF	2.80°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,8 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez ! *Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.