Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde de Table



Alcool 2.0%	Couleur 4 EBC	Amertume 8 IBU

Description
Cette Bière Blonde de Table a une couleur claire dorée avec une mousse blanche et un corps moyen. Elle a un arôme très légèrement fruité et malté. Cette bière contient un faible volume d'alcool.

Service:
Verre: Verre flûte

Température: 2-6 °C

CONSEIL DU BRASSEUR
Une attention particulière à la fermentation pour ne pas avoir de saveurs désagréables dues à l'autolyse de la levure car il y a de faibles sucres fermentescibles disponibles dans le moût.

De plus, maintenez le niveau de carbonatation modéré à faible pour une meilleure expérience.

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

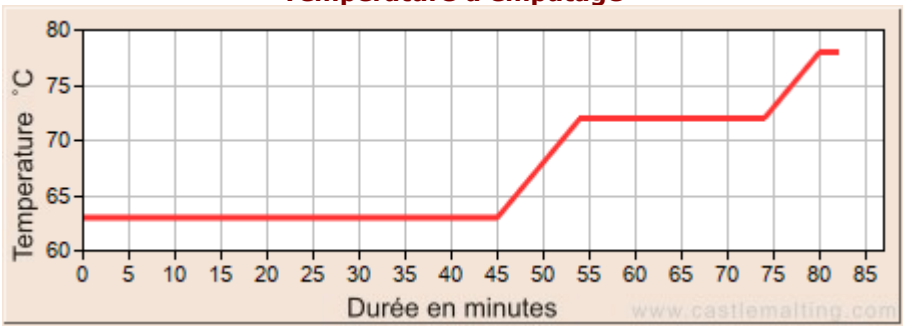
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques 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.

Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	80% / 6 kg
Château Froment Blanc	13% / 1 kg
Château Oat	7% / 0.5 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g
LEVURE	
SafAle T-58	55 g

Température d'empâtage



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

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 45 min à 63°C

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

Laisser reposer 20min 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 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 50min, ajouter le Styrian Golding.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	6.0%	Taille du lot	100L	DI	5.5°P	Rendement	93%

Étape 3: Fermentation et garde
Refroidir le moût à 18°C et ensemencer en levure.

Laisser fermenter à 18°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	71%	DF	1.60°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à 0°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **2,5 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.