



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Bière Blonde au Seigle



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	22 kg / hl
Château Froment Blanc	3 kg / hl
Château Rye (Seigle)	6 kg / hl
HOUBLON*	
Perle ou Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

**Densité originale:** 18 - 19 ° Plato

**Alcool:** 8.5 %

**\* Coloration:** 8 - 12 EBC

**\* Amertume:** 25 - 29 EBU

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

### Description

Couleur d'un jaune pâle à l'or, avec une tête blanche bien construite. L'amertume tend à être modérée pour permettre de sentir les caractéristiques du seigle souvent épicé et aigre.



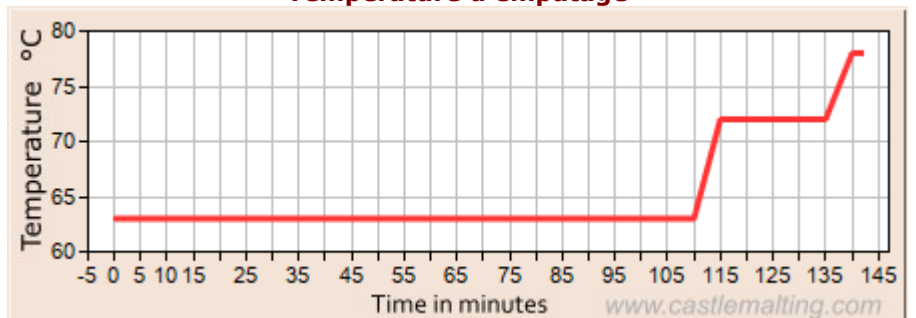
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

\* La quantité exacte de houblon dépend de l'amertume souhaitée

LEVURE	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	60 g / hl

### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

- pH 5.3
- Palier 63°C : 80 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

### Etape 2: Ébullition

- Après 10 minutes ajouter le premier houblon

### Etape 3: Tourbillon

dès le début ajout du dernier houblon

**Etape 4: Mise en fermentation** 27°C avec levure Safbrew BE 256 (Abbaye)

### Etape 5: Garde

2 jours à 12 °C et 2 à 3 semaines à 0 -1°C

### Etape 6: Clarifier

4 jours avant mise en bouteille