



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Blonde Triple



**Densité originale:** 19° Plato

**Alcool:** 9 %

**Coloration:** 10 EBC

**Amertume** 32 EBU

### Description

Bière blonde forte, légèrement dorée. Elle donne un arôme malté, une bouche crémeuse et un goût délicat et doux avec une amertume douce et modérée. Très équilibrée et complexe. Révèle des arômes orangés, de fruits rouges et floraux avec un arrière-goût amer long, sec et agréable.



**Malterie du Château,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgique  
Tel: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.malterieduchateau.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.

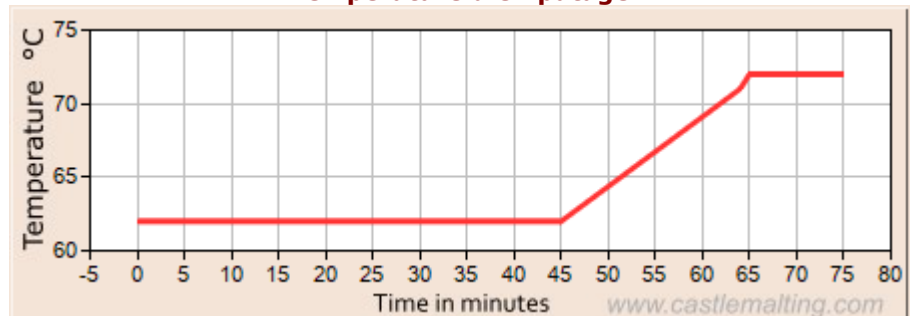
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / 100 litres

MALT	
Château Pilsen 2RP	19.5 kg
Château Cara Blond®	2.3 kg
Château Cara Clair®	1 kg
Château Froment Blanc®	1 kg
HOUBLON	
Polaris	42 g
Perle	50 g
Cascade	50 g
Mosaic	50 g
LEVURE	
SafAle BE-256	70 g
SafAle F2	3 g
SUCRE	
Sucre de candi blanc	0.6 kg

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage (pH 5.4)

Empâter avec 80 litres d'eau  
Palier à 62°C durant 45 minutes  
-Augmenter progressivement la température jusqu' à 72°C (0.5°C par minute)  
-Palier à 72°C : 10 minutes  
-Palier à 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Filtration

-Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 75°C

#### Etape 3: Ébullition

Durée : 1 heure; température: 100°C  
-Après 5 minutes ajouter le houblon Polaris  
-Après 55 minutes ajouter les autres houblons et le sucre  
-Elimination du trub

#### Etape 4: Refroidissement Refroidir jusqu'à 27°C

#### Etape 5: Fermentation

a 27°C

#### Etape 6: Garde :

min 2 semaines

