



## Bière Blonde Caractère - 2



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP, 100%	30 kg / hl
HOUBLON	
Perle	100 g / hl
Palisade	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	
EPICES	
Cannelle	10 g / hl
Anis badiane	3 g / hl

**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

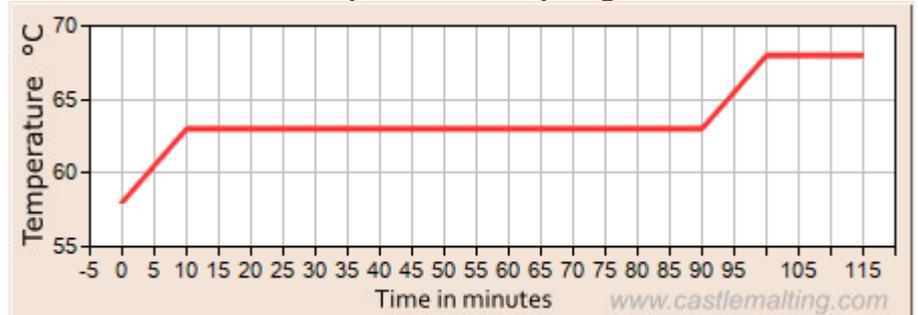
Bière blonde, forte, piquante, avec goût de malt et une note finale échauffante.



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.

### 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 3: Ebullition

Durée : 1h  
-Après 10 min ajouter le houblon (Perle)  
-Après 55 min ajouter le houblon (Palisade).  
Densité primitive (avant fermentation) : 16-17°Plato  
-Ajoutez 10gr/hl de cannelle et 3 gr/hl de badiane  
-Élimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

### Etape 5: Mise en fermentation 28°C

### Etape 6: Garde 2 jours à 12°C et 2 semaines à 0-1°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting);

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB