

SAISON BELGE



Alcool
6.5%

Couleur
9 EBC

Amertume
30 IBU

Description

Communément appelée « farmhouse ale » cette bière est une bière blonde rafraichissante très gazeuse, fruitée, épicée, et souvent conditionnée en bouteille. Elle débute comme bière blonde brassée dans les mois les plus froids, les moins actifs dans les fermes en Wallonie, la région francophone de Belgique, et stockée pour boire pendant les mois d'été.

Service

Verre : Verre à bière tulipe
Température : 6-8°C

ASTUCE DU BRASSEUR

Belgian Saison est un excellent style de bière pour explorer le potentiel de fermentation. Jouez avec elle pour découvrir les différents arômes que cette souche est capable de produire.

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +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

RECETTE POUR 1HL DE BIÈRE



MALT

Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Froment Blanc®	10% / 2.1 kg



HOUBLONS

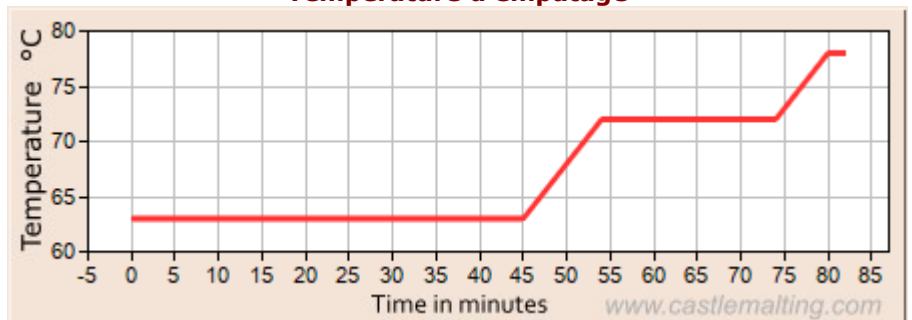
Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g



LEVURE

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

Température d'empâtage



ETAPE 1 : Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio	2.8 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 20 min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter 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.

ETAPE 2 : Ébullition

Faire bouillir pendant 75 min.

Ajout houblon 1 : Après 15 min, ajouter le Magnum.

Ajout houblon 2 : Après 70 min, ajouter ajouter Aramis, Mosaic et Perle. Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évaporation totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	13.5° P	Rendement	85%
--------------------	------	---------------	------	----	---------	-----------	-----

ETAPE 3 : Fermentation et garde

Refroidir le moût à 22°C et ensemer en levure.

Laisser fermenter à 22°C pendant 2 jours puis augmenter à 24°C. Une fois la fermentation effectuée (FG atteint 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	88%	FG	1.60°P
-------------	-----	----	--------

ETAPE 4 : Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,8 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation ! *Pour la refermentation en bouteille, ajoutez du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgique

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique

Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB