Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blanche Traditionelle

Densité originale: 11-12 ^{o} Plato

Alcool: 5-5.5 %

*** Coloration:** 10 - 12 EBC

*** Amertume:** 25 - 30 EBU

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

Description
La bière de froment ou la bière blanche est traditionnellement considérée comme une boisson d'été. Consommée en apéritif avec une tranche d'orange ou de citron.

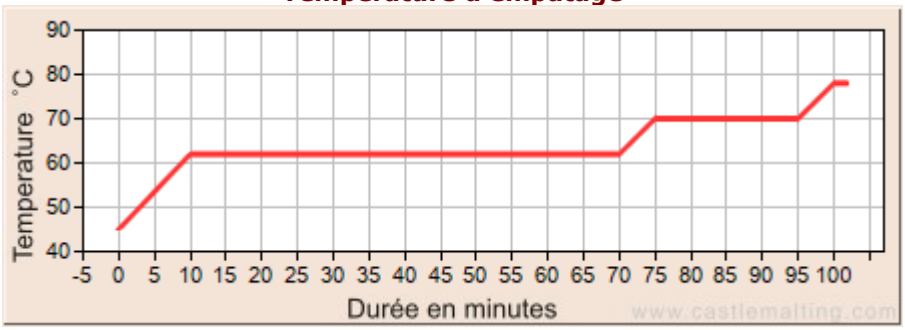
Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques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

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	18 - 20 kg / hl
Château Froment Blanc	5 kg / hl
HOUBLON	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
LEVURE	
Safbrew WB-06	50-80 g / hl
EPICES	
Ecorces d'orange amère	10 g / hl
Cumin	2 g / hl
Coriandre	1 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage
- 80 litres d'eau à 45°C
- Palier 62°C : 60 minutes
- Palier 70°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

Etape 2: Ebullition
Durée : 1h30
- Réduction de 8 à 10 %
- Après 15 minutes ajouter le houblon Magnum
- Après 85 minutes ajouter le houblon Styrian Golding, les épices et le sucre si nécessaire

Etape 3: Fermentation
- Entonner à 20°C, monter la température jusqu'à 22°C, laisser le diacétyle reposer pour 24 heures à la fin de la fermentation avant de purger.

Etape 4: Garde minimum 2 semaines à 4°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; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB