



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde de Table

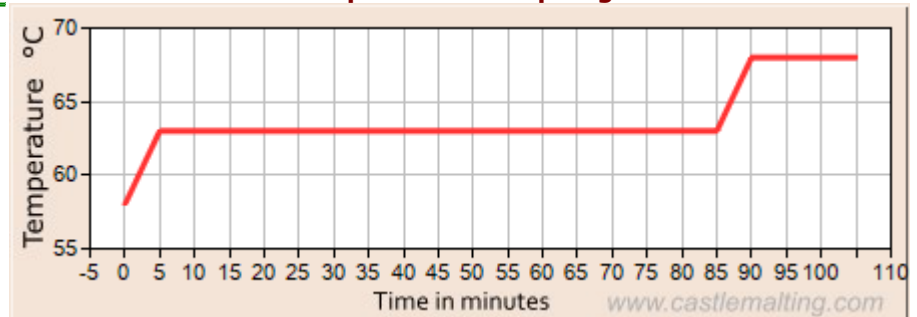


Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP, 100%	8 kg / hl
Château Froment Blanc	2 kg / hl
Château Oat (Avoine)	1 kg / hl
HOUBLON	
Magnum	20 g / hl
Styrian Golding	20 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	60-70 g / hl

Température d'empâtage



Densité originale: 5-6 ° Plato

Alcool: 2 %

Description

La Bière Blonde de Table a une couleur dorée claire avec une petite tête blanche et un corps moyen. Elle a un arôme modéré de fruit et de malt. Cette bière contient un faible volume d'alcool.



Etape 1: Empâtage

- 75 litres d'eau à 58°C
- Palier 63 : 80 minutes
- Palier 68 : 15 minutes

Etape 2: Filtration

Lavage drêche avec de l'eau à 76°C

Etape 3: Ebullition

- Durée : 1h
- Après 10 min ajouter le houblon (Magnum)
- Après 55 min ajouter le houblon (Styrian Golding).
- 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

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.