



*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

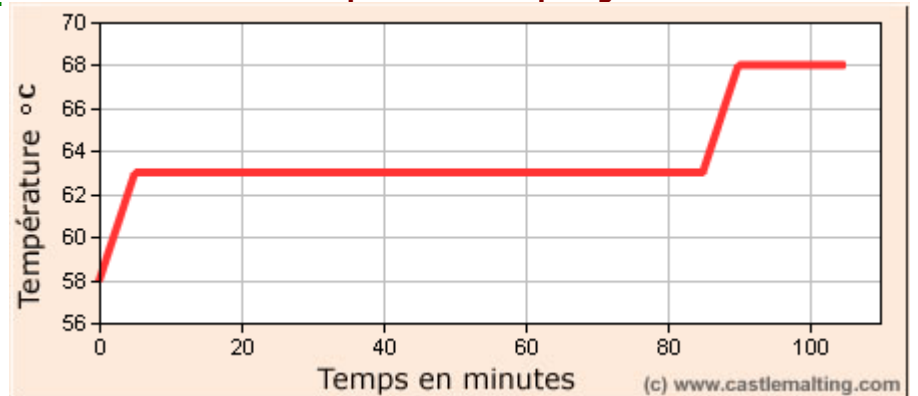
**Densité originale:** 5-6 ° Plato

**Alcool:** 2 %

### Description

La Bière Blonde de Table a une couleur dorée 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.

### 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 (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](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.

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

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

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