



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SPÉCIALE BLÉ



**Densité originale:** 13-14 ° Plato

**Alcool:** 6 %

**Coloration:** 14 EBC

**Amertume** 25 EBU

### Description

La bière blonde Spéciale Blé est une bière de fermentation haute de couleur claire avec une mousse épaisse qui tient longtemps. Cette bière est douce, pétillante et fruitée avec une saveur délicate de levure.



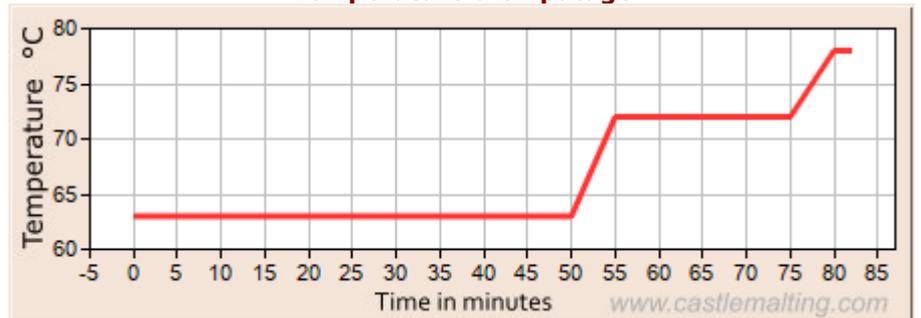
**Malterie du Château,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgique  
Tel: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.malterieduchateau.com**

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS /100 litres

| MALT                                |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Château Pilsen 2RS                  | 11 kg / hl       |
| Château Melano                      | 4.5 kg / hl      |
| Château Cara Gold*                  | 0.9 kg / hl      |
| Château Froment Munich Light 16 EBC | 1.8 kg / hl      |
| Château Froment Blanc®              | 2 kg / hl        |
| HOPS                                |                  |
| Perle                               | 100 g /hl        |
| Aramis                              | 100 g /hl        |
| YEAST                               |                  |
| Saflager S - 189                    | 100 - 120 g / hl |

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

- Palier 63°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 20 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

#### Etape 2: Filtration

- Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

#### Etape 3: Ébullition

- Durée: 70 min; réduction du volume de 6 à 10%
- Après 5 min ajouter le houblon Perle
- Après 60 min ajouter le houblon Aramis

#### Etape 4: Refroidissement

- Refroidir jusqu'à 12 °C

#### Etape 5: Fermentation

- à 12 - 14°C (7 jours)

#### Etape 6: Garde :

- min 2 semaines

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.

---

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB