



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SAISON BELGE



**Densité originale:** 14 ° PL

**Alcool:** 6.5 %

**Coloration:** 8 EBC

**Amertume** 30 EBU

### Description

Communément appelée «bière de ferme», cette bière est une bière blonde rafraîchissante, très gazeuse, fruitée, épicée et souvent conditionnée en bouteille. A commencé comme une 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.



**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	17 kg / hl
Château Cara Clair®	2 kg / hl
Château Froment Blanc®	2 kg / hl



#### HOPS

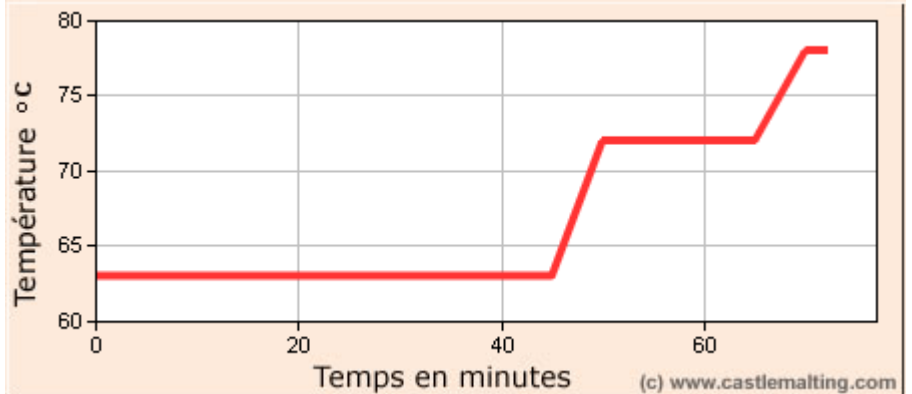
Magnum	50 g / hl
Aramis	50 g / hl
Mosaic	90g / hl
Perle	20 g / hl



#### LEVURE

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

### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

- Palier 63°C : 45 minutes
- Palier 72°C : 15 minutes
- Palier 78°C : 2 minutes

### Etape 2: Filtration

- Séparer le moût de la drêche avec d'eau à 75°C

### Etape 2: Ébullition

- Durée: 85 minutes;
- Après 5 minutes ajouter le houblon Magnum
- Après 80 minutes ajouter les houblons Aramis, Mosaic and Perle.

### Etape 4: Refroidissement à 25°C

### Etape 5: Garde : 2 semaines à 2°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.

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; www.malterieduchateau.com  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB