



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde Forte



Densité initiale: 16-17 ° Plato

Alcool: 9 %

*** Coloration:** 8 - 12 EBC

*** Amertume:** 25 - 30 EBU

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

Description

Une bière forte modérée, qui se boit lentement, avec un caractère agréable, arôme exquis et un goût sublime.



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.

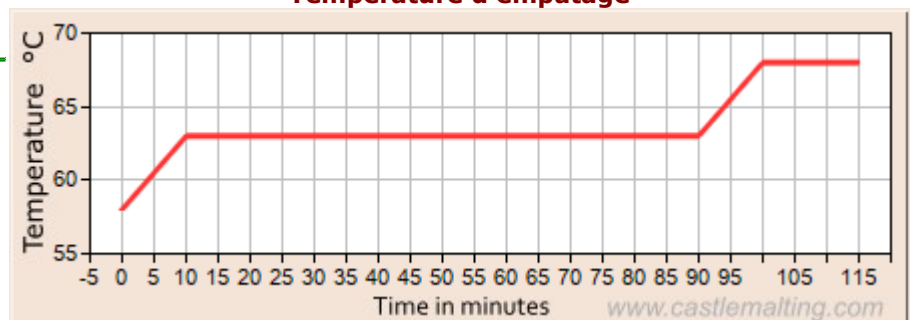
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: info@castlemalting.com Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	25 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Hersbrucker (Hallertauer)	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	70 g / hl

Température d'empâtage



Etape 1 : Empâtage

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

Etape 2: Filtration

Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 76°C

Etape 3: Ebullition

- Durée : 1 heure
 - Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz;
 - Après 55 minutes ajouter le houblon Hersbrucker
- Retirer le trub

Etape 4: Fermentation à 25-28°C

Etape 5: Garde : 2 jours à 12°C, ensuite 2 semaines à 0-1°C