



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## Bière Golden Strong



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS/ 100 L

MALT	
Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Froment Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl
LEVURE	
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
EPICES	
Coriandre	10 g / hl
Poivre noir long	0.5 g / hl
Clous de girofle	0.5 g / hl

**Densité originale:** 21 ° PL

**Alcool:** 9 %

**Coloration:** 8 - 12 EBC

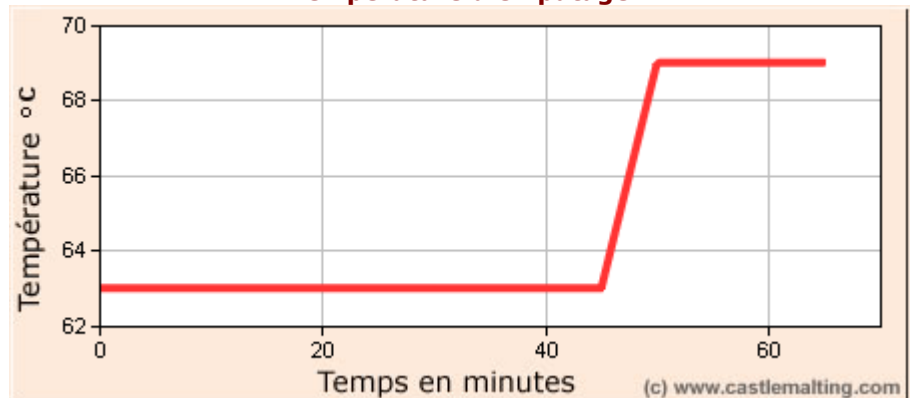
**Amertume:** 25 - 30 EBU

### Description

Blonde dorée avec une amertume très douce, une post amertume légère, qui laisse place aux arômes fruités, de fruits jaunes et fruits rouges, relevés par une note légère d'épice et une chaleur agréable.



### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

Palier 63°C: 45 minutes

Palier 69°C: 15 minutes

### Etape 2: Filtration

Lavage drèche avec de l'eau à 76 °C

### Etape 3: Ébullition

Durée: 1 h

Après 10 min ajouter le houblon (Saaz)

Après 55 min ajouter le houblon (Centennial et Mosaic), les épices.

\*Option sucre: 0.3 kg de sucre candi clair/hl, et dextrose, mais il faut au moins mettre, au total, 1 kg/hl

Densité primitive (avant fermentation): 21°Plato

Élimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

**Etape 5: Fermentation** Mise en fermentation à 24 °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; www.malterieduchateau.com  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB