



# Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Bière blonde Leffe



**Densité originale:** 13.5 ° PL

**Alcool:** 6.5%

\* **Coloration:** 8-12 EBC

\* **Amertume:** 25 - 30 IBU

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

### Déscription:

Leffe Blonde est une authentique bière blonde d'Abbaye à la douce amertume qui se savoure à tout moment de la journée.

L'avis du connaisseur: "Ce qui me séduit au premier abord dans Leffe Blonde, c'est sa robe dorée aux reflets lumineux. Cette couleur unique, elle la doit au malt pâle, à l'eau, au houblon et à la levure qui composent sa recette ancestrale. Cette bière blonde de haute fermentation séduit aussi par son goût plein, doux et fruité à l'arrière-goût puissant et surprenant"

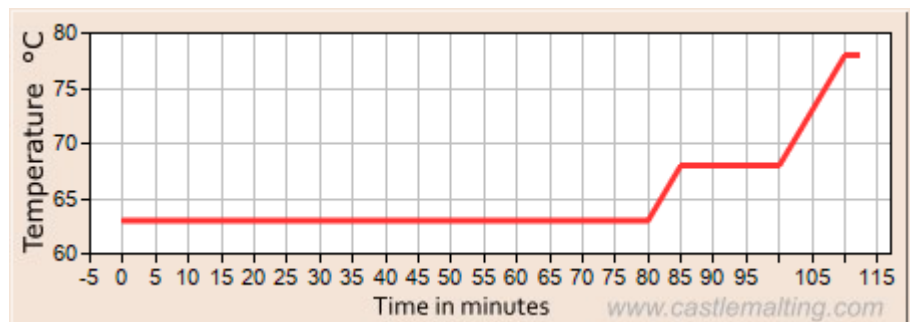
Leffe et gastronomie: Bière apéritive par excellence, elle accompagne aussi avec bonheur nombre de plats et en particulier les viandes rouges, les plats aigre-doux, et les fromages à croûte fleurie comme le Camembert, le Brie, le Brillat-Savarin ou le Saint-Marcellin. Autant de grandes spécialités fromagères au cœur crémeux qui s'accordent parfaitement à la fraîcheur et aux notes fruitées de Leffe Blonde. Servez-la idéalement à 5-6° dans son verre calice

## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	26 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
HOUBLON	
Saaz	100 g / hl
Tradition	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	65 g / hl
EPICES	
Coriandre	100 gr / hl

### Température d'empâtage



#### Etape 1: Empâtage

Palier 63°C: 80 minutes

Palier 68°C: 15 minutes

Palier 78°C: 2 minutes

#### Etape 2: Ébullition

Durée: 1h

Après 10 min ajouter le houblon (Saaz)

Après 55 min ajouter le houblon (Tradition) + 100 gr de coriandre/hl

Densité primitive (avant fermentation): 13.5 °Plato

Élimination du trub

Refroidissement

#### Etape 3: Mise en fermentation

25-28°C

#### Etape 4: 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.

---

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com); RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB