



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde épiciée



Recette de Bière

INGRÉDIENTS / HL

MALT	
Château Pilsen 2RP	25 kg / hl
Château Biscuit	5 kg / hl
HOUBLON	
Goldings	100 g / hl
Palisade	50 g / hl
LEVURE	
Safbrew T-58	50-80 g / hl
Refermentation	2.5-5 g / hl
ÉPICES	
Cannelle	26.2 g / hl
Clou de girofle	1.05 g / hl

Densité originale: 18-20 ° Plato

Alcool: 8-9 %

*** Coloration:** 14- 16 EBC

*** Amertume:** 25 EBU

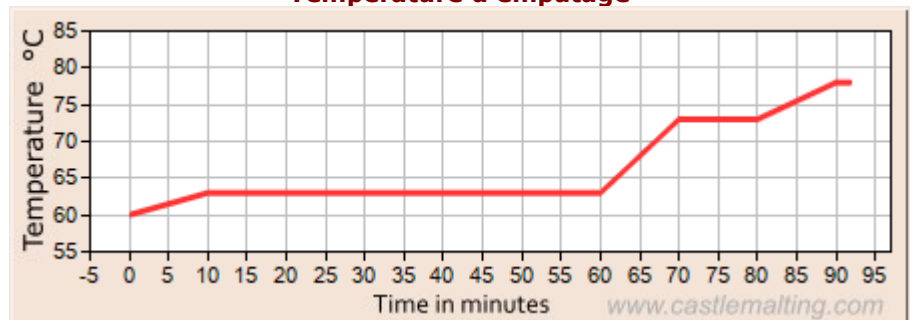
* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

Description

Une bière spéciale avec une teneur modérée en alcool qui a un goût légèrement sucré et une subtile complexité belge avec une note finale sèche et avec une couleur ambre-or. Tête d'une couleur blanche. Grande rétention et grand laçage. Odeurs de cannelle, clou de girofle, la levure et malt sucré léger. La sensation en bouche est douce et croustillante avec un niveau moyen de carbonatation.



Température d'empâtage



Etape 1: Empâtage

- Ajouter 70 litres d'eau à 60°C puis monter la température progressivement jusqu'au 63°C
- Maintenir au 63°C pour 50 minutes
- Monter la température à 73°C et rester à cette température pendant 10 minutes
- Enfin monter la température 78°C et rester à cette température pendant 2 minutes

Etape 2: Filtration

- Lavage drèche avec 40 litres à 78°C

Etape 3: Ebullition

- Durée 1h30;
- Réduction de 8 à 10%
- Après 15 min ajouter le houblon
- A moins 10 minutes fin ébullition, ajouter le reste de houblon, le sucre si nécessaire et les épices.
- Densité primitive de 18°Plato
- Élimination du trub

Etape 4: Refroidissement 22 – 24°C

Etape 5: Fermentation 24-25°C pendant 7 jours

Etape 6: Garde min 2 semaines à 0 - 4 °C

On peut aussi faire le même type de bière sans épices

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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB