



# Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

## Bière Blonde Caractère - 2



## Recette de Bière

### INGRÉDIENTS / HL

| MALT                     |            |
|--------------------------|------------|
| Château Pilsen 2RP, 100% | 30 kg / hl |
| HOUBLON                  |            |
| Perle                    | 100 g / hl |
| Palisade                 | 50 g / hl  |
| LEVURE                   |            |
| Safbrew T-58             |            |
| EPICES                   |            |
| Cannelle                 | 10 g / hl  |
| Anis badiane             | 3 g / hl   |

**Densité originale:** 16-17 ° Plato

**Alcool:** 8 %

**\* 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

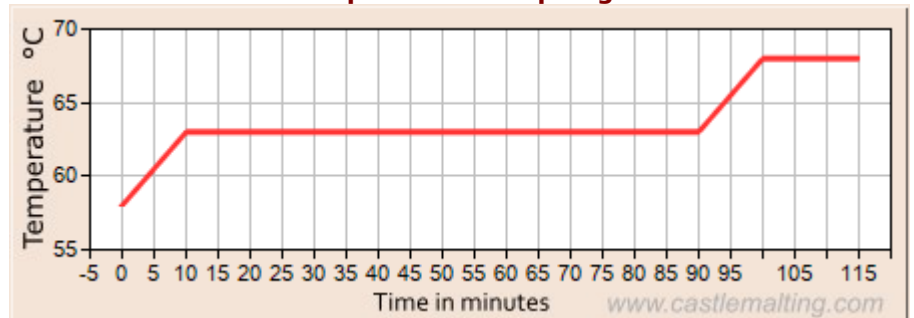
Bière blonde, forte, piquante, avec goût de malt et une note finale échauffante.



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.

### Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

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

### Etape 2: Filtration

Lavage drèche avec de l'eau à 76°C

### Etape 3: Ebullition

- Durée : 1h
- Après 10 min ajouter le houblon (Perle)
- Après 55 min ajouter le houblon (Palisade).
- Densité primitive (avant fermentation) : 16-17°Plato
- Ajoutez 10gr/hl de cannelle et 3 gr/hl de badiane
- Élimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

### Etape 5: Mise en fermentation 28°C

### Etape 6: Garde 2 jours à 12°C et 2 semaines à 0-1°C