# Bière Blonde Belge

**Densité originale:** 15 - 16 ° Plato

**Alcool:** 6 - 7 %

*** Coloration:** 8 - 12 EBC

*** Amertume:** 26 - 29 EBU

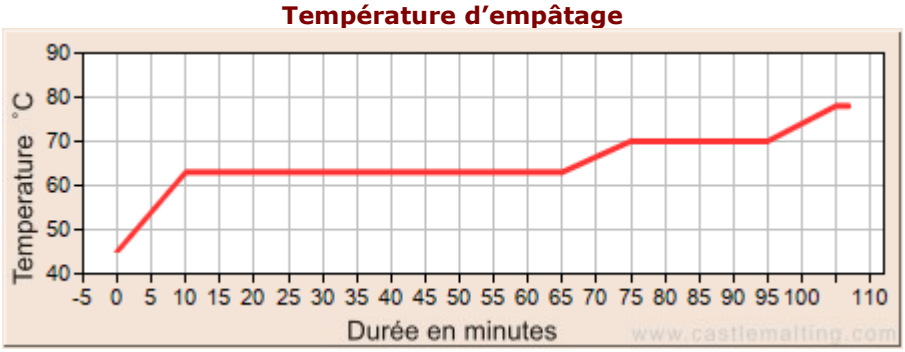
* Ces valeurs sont sujettes à variations car liées à des paramètres propres à l'installation utilisée.

**Description**
Bière dense avec un goût riche, long en bouche et, en règle générale, faible carbonatation. Contrairement à la majorité des autres bières, la Bière Blonde Belge est servie refroidie à seulement 6-12 º C.

## INGRÉDIENTS / HL

| MALT | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RP, 100% | 25 - 30 kg / hl |
| **HOUBLON** | |
| Saaz | 100 g / hl |
| Tradition | 50 g / hl |
| **LEVURE** | |
| Safbrew T-58 | 50 - 80 g / hl |

**Température d'empâtage**




**Etape 1: Empâtage**
- 75 litres d'eau à 45°C
-Palier 63°C : 55 minutes
-Palier 70°C : 20 minutes
-Palier 78°C : 2 minutes

**Etape 2: Ebullition**
Durée: 1h30
Réduction de volume de 8 à 10%
-Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz;
-Après 85 minutes ajouter le houblon Tradition

Option épices: Anis badiane (1 g/hl)

**Etape 3: Fermentation**
Commencer à 20°C, augmenter la température à 22°CC, laissez le diacetil de se reposer pendant 24 heures à la fin de la fermentation avant l'enlèvement de la levure.

**Etape 4: Garde** minimum 2 semaines à 4°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 Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.