



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blonde Belge



Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MALTS

Château Pilsen 2RP 80% / 18.7 kg

Château Cara Blond® 20% / 4.7 kg



HOUBLONS

Magnum (12.0% aa) 22.5 IBU / 70 g

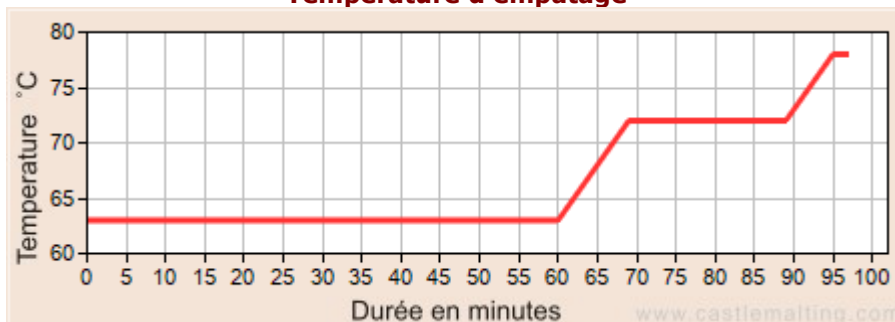
Hallertau Tradition (5.5% aa) 2.5 IBU / 90 g



LEVURE

SafAle T-58 80 g

Température d'empâtage



Alcool 6.5%

Couleur 13
EBC

Amertume
25 IBU

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 6-10°C.

Service:

Verre: Verre à bière tulipe
Température: 6-10 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

La réussite de cette recette repose sur la bonne maîtrise des températures de fermentation et de maturation.

La Malterie du Château,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

T: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

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.

Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH

5.3

Ratio du
mélange

2.7 L/kg

Empâter à 63°C

Laisser reposer 60 min à 63°C

Augmenter la température à 72°C par 1 °C/min

Laisser reposer 20min à 72°C et faire le **test à l'iode**

Augmenter la température à 78°C par 1 °C/min

Laisser reposer 2min à 78°C jusqu'à la **fin de l'empâtage**

Une fois l'empâtage terminé, filtrer et rincer avec de l'eau à 78 °C.

Étape 2: Ébullition

Faire bouillir pendant 60 min.

Ajout houblon 1: Après 10min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 55min, ajouter le Hallertau Tradition.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap.
totale

6.0%

Taille
du lot

100L

DI

15.0°P

Rendement

85%

Étape 3: Fermentation et garde

Refroidir le moût à 16°C et ensemer en levure.

Laisser fermenter à 16°C pendant 2 jours puis augmenter à 20°C. Une fois la fermentation effectuée (DF atteinte et arrière-goûts supprimés – environ 7 jours), laisser descendre la température à 8°C et reposer pendant 1 journée. Collecter la levure. Laisser descendre la température à 2°C et reposer pendant 10 jours.

Atténuation

77%

DF

3.40°P

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatisez jusqu'à **2,4 volumes de CO₂**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue. Savourez ! *Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.