



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière blonde de seigle



Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MALTS

Château Pilsen® 2RP	70% / 18.8 kg
Château Froment Blanc	10% / 2.7 kg
Château Rye (Seigle)	20% / 5.4 kg



HOUBLONS

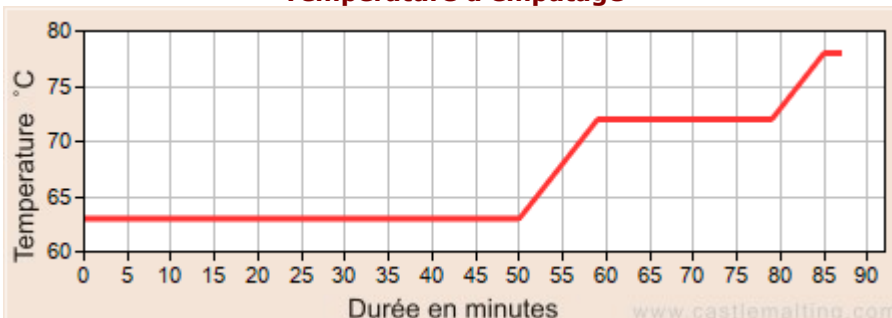
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g



LEVURE

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

Température d'empâtage



Alcool 8.5%

Couleur 11
EBC

Amertume
25 EBU

Description

Robe jaune pâle à or, avec une mousse blanche bien construite. L'amertume a tendance à être modérée, pour laisser place aux caractéristiques souvent épicées et aigres du seigle.

Service:

Verre: Verre tulipe

Température: 4-8 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

Le seigle apporte une saveur nette et épicée à la bière. Vous pouvez jouer avec le pourcentage de seigle dans le versement en malt, mais n'ajoutez pas plus de 30%.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

T: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	2.5 L/kg
----	-----	------------------	----------

Empâter à 63°C

Laisser reposer 50 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 75 min.

Ajout houblon 1: Après 15min, ajouter le Perle et Cascade

Ajout houblon 2: Après 60min, ajouter le Saaz.

Ajout houblon 3: Après 60min, ajouter le Amarillo

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	7.5%	Taille du lot	100L	DI	17.5°P	Rendement	85%
--------------	------	---------------	------	----	--------	-----------	-----

Étape 3: Fermentation et garde

Refroidir le moût à 22°C et ensemer en levure. Laisser fermenter à 22°C pendant 2 jours puis augmenter à 25°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	86%	DF	2.45°P
-------------	-----	----	--------

Étape 4: Refroidissement et embouteillage

Refroidir la bière à -1°C pendant 5 jours, éliminer la levure résiduelle et carbonater jusqu'à **2,8 volumes de CO₂**. La bière est prête à être embouteillée, puis à être consommée. Bonne dégustation!

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.

***Pour la refermentation en bouteille, ajouter du sucre de brassage et de la levure SafAle F-2.**

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