



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Bière Blanche Traditionnelle



Recette de bière

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALTS	
Château Pilsen 2RP	65% / 12.2 kg
Château Froment Blanc	35% / 6.6 kg
HOUBLONS	
Magnum (12.0% aa)	26.5 IBU / 80 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.5 IBU / 80 g
YEAST	
SafAle WB-06	80 g
ÉPICES	
Écorces d'orange amère	10 g
Cumin	2 g
Coriandre	1 g

Alcool 5.5%	Couleur 8 EBC	Amertume 28 IBU
-------------	---------------	-----------------

Description

La bière de froment ou la bière blanche est traditionnellement considérée comme une boisson d'été. Consommée en apéritif avec une tranche d'orange ou de citron.

Service:

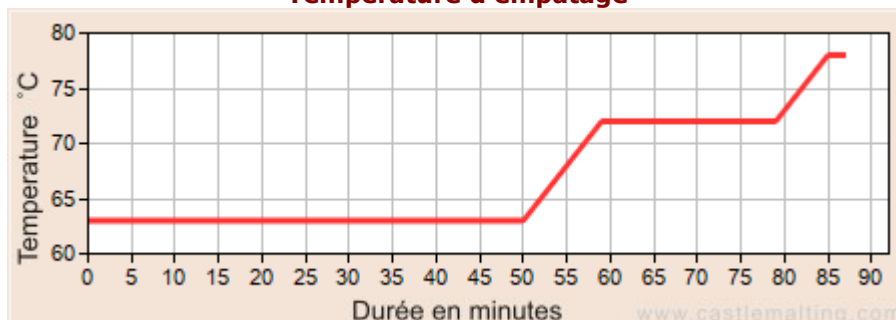
Verre: Verre gobelet
Température: 4-6 °C

CONSEIL DU BRASSEUR

Vous pouvez ajouter 5% de flocons de blé non malté à cette recette pour lui donner plus de complexité.

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Température d'empâtage



Étape 1: Empâtage

Empâtez et suivez le profil ci-dessous :

pH	5.3	Ratio du mélange	3.0 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 90 min.

Ajout houblon 1: Après 30min, ajouter le Magnum

Ajout houblon 2: Après 85min, ajouter le Styrian Goldings

Ajouter les épices : Après 85min, ajouter les épices.

Réaliser un whirlpool pour enlever le trub

Évap. totale	9.0%	Taille du lot	100L	DI	12.5°P	Rendement	85%
--------------	------	---------------	------	----	--------	-----------	-----

Étape 3: Fermentation et garde

Refroidir le moût à 20°C et ensemer en levure.

Laisser fermenter à 20°C pendant 2 jours puis augmenter à 24°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	82%	DF	2.30°P
-------------	-----	----	--------

Étape 4: Refroidissement et embouteillage Refroidir la bière à 0°C pendant 5 jours, retirez la levure résiduelle et carbonatez jusqu'à **3,0 volumes de CO2**. La bière est prête à être embouteillée et à être bue.

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.

Savourez ! *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