

# Blanche Belge

# Recette



## INGRÉDIENTS / HL

### MALT

Château Pilsen 2RP	80%	18 – 20 kg
Château Froment Blanc	20%	5 kg

### HOUBLON

Magnum	80 g
Styrian Golding	80 g

### LEVURE

Safbrew WB-06	50 - 80 g
Safbrew WB-06 (seconde fermentation)	2,5 - 5 g

### Epices

Ecorces d' orange amère	20 g
-------------------------	------

Densité originale: 11 – 12°Plato

Alcool: 4,5 - 5%

Coloration: 10 - 12 EBC

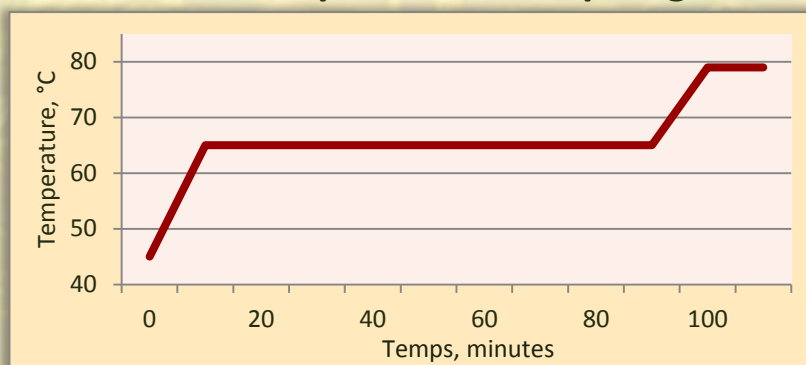
Amertume: 25 - 30 EBU

## Caractéristiques

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.



## Température d'empâtage



### Etape 1: Empâtage

Ajouter la farine à 80 litres d'eau à 45°C  
- Palier 65°C : 80 minutes  
- Palier 79°C : 2 minutes

### Etape 2: Filtration

Lavage drêche avec 30 litres à 75 °C

### Etape 3: Ebullition

Durée : 2 heures  
-Réduction de 8 à 10 %  
-Après 15 minutes ajouter le houblon Magnum  
-Après 100 minutes ajouter le houblon Styrian Golding, les épices (écorses d'orange amère) et le sucre  
Elimination du trub

### Etape 4: Refroidissement

Etape 5: Mise en fermentation (20°C) (7 jours)

Cette recette a été développée par la Malterie du Château. Nous ne pouvons pas garantir le résultat obtenu qui est fonction de la qualité des ingrédients, des conditions du brassage et du processus.

Pour plus de renseignements veuillez nous consulter à l'adresse suivante: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)