

Blonde d'Abbaye

Recette



INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2RP	100%	25-30 kg
--------------------	------	----------

HOUBLON

Saaz	100 g
------	-------

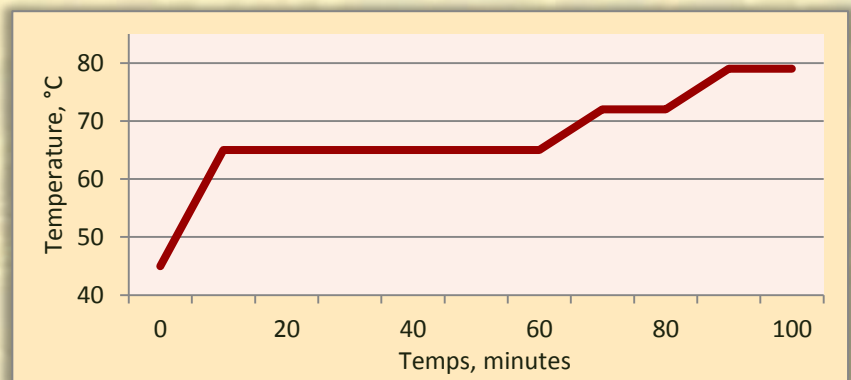
Hallertauer Aroma	50 g
-------------------	------

LEVURE

Safbrew T-58	50 - 80 g
--------------	-----------

Safbrew T-58 (seconde fermentation)	2,5 - 5 g
-------------------------------------	-----------

Température d'empâtage



Densité originale: 15-16° Pl

Alcool: 6,5 - 7%

Coloration: 8 -12 EBC

Amertume: 25 - 30 EBU

Caractéristiques

Une bière dense avec un goût intense, un long arrière-goût et plus faible saturation. Contrairement à la plupart des autres bières, la bière blonde d'Abbaye est servie refroidie seulement à 6-12 °C.



Etape 1 : Empâtage

- 75 litres d'eau à 45°C
- Palier 65°C : 50 minutes
- Palier 72°C : 10 minutes
- Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2 : Filtration

Lavage drèche avec 30 litres d'eau à 75 °C

Etape 3 : Ebullition

- Durée : 2h
Réduction de volume de 8 à 10%
- Après 15 minutes ajouter le houblon Saaz.
 - Après 105 minutes ajouter le houblon Hallertauer Aroma et le sucre si nécessaire.
- 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