

Blonde Triple d'Abbaye

Recette



INGRÉDIENTS / HL

MALT

Château Pilsen 2RP	100%	35-37 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
-------------------------------------	-----------

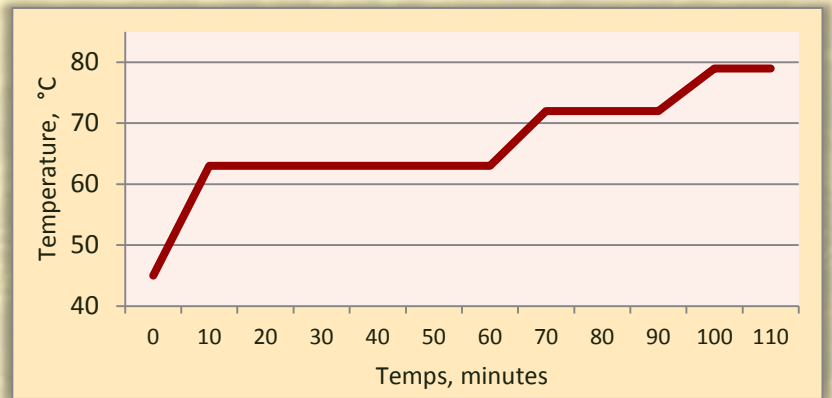
Densité originale: 18 –20°Plato

Alcool: 8 - 9%

Coloration: 10 - 12 EBC

Amertume: 25 - 30 IBU

Température d'empâtage



Caractéristiques

Bière de caractère. Elle se distingue dans un premier temps par sa puissance et sa rondeur et dévoile ensuite toute sa finesse.



Etape 1: Empâtage

75 litres d'eau à 45°C

-Palier 63°C : 50 minutes

-Palier 72°C : 20 minutes

-Palier 79°C : 2 minutes

Etape 2: Filtration

Lavage drêche avec 30 litres d'eau à 78 °C

Etape 3: Ebullition

Durée : 2h

Réduction de volume de 8 à 10 %

-Après 15 min ajouter le houblon Saaz

-Après 105 min ajouter le houblon Hallertauer Aroma et le sucre si nécessaire

Élimination du trub

Etape 4: Refroidissement

Step 5: Mise en fermentation (24°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