

Bière blonde belge



Ingrédients

Malt

Château Pilsen 2RS 100 %

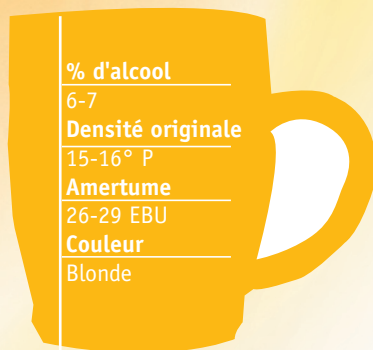
Houblons g/hl

Saaz 100

Hallertauer Aroma 50

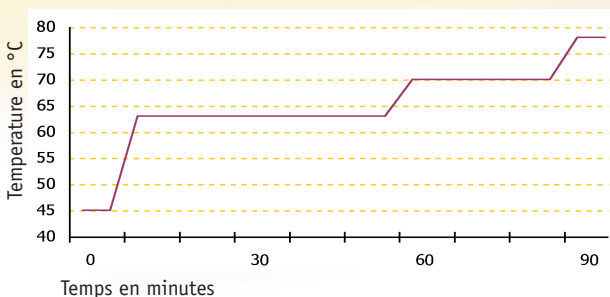
Levure g/hl

Safbrew T-58 50



Température d'empâtage

75 minutes infusion



Etape 1. Empâtez à 45°C

Etape 2. Augmentez la température à 63°C et stationnez 55 minutes

Etape 3. Augmentez la température à 70°C et stationnez 20 minutes

Etape 4. Pompez à 78°C

Température de fermentation

Entonnez à 20°C, et augmentez jusqu'à 22°C, réduire le diacetyl 24 heures avant de purger

Garde

Minimum 2 semaines à 4°C

Ebullition

réduction 8 - 10%

Durée 1h30 à 100°C.

Après 15 minutes ajoutez le Saaz, après 85 minutes ajoutez le Hallertauer Aroma

Option : ajoutez 1g/hl de badiane



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.