

Bière blanche belge



Ingrédients

Malts et céréales

Château Pilsen 2RS 75 %

Château Froment Blanc 25 %

Houblons g/hl

Magnum 80

Styrian 80

Levure g/hl

Safbrew WB-06 70

Épices

Ecorces d'orange amère (10g/hl), cumin (2g/hl), coriandre (1g/hl)

% d'alcool

5-5.5

Densité originale

11-12° P

Amertume

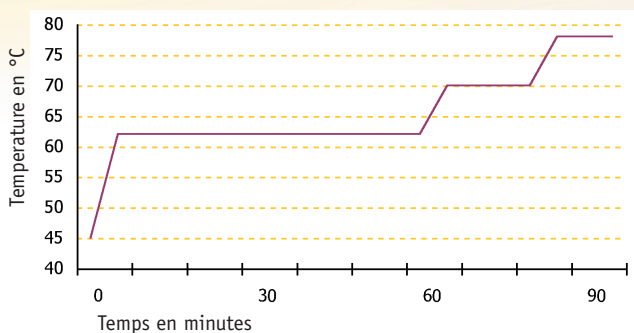
faible

Couleur

blanche

Température d'empâtage

80 minutes infusion



Étape 1. Empâtez à 45°C

Étape 2. Augmentez la température à 62°C et stationnez 60 minutes

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

Étape 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 7°C

Ebullition

réduction 8 - 10%

Durée 1h30 à 100°C. Après 15 minutes ajoutez le Magnum 50%, après 85 minutes ajoutez le Styrian 50%, les épices et le sucre



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.