

Weizen belge



Ingrédients

Malts

Château Pilsen 2RS 60 %

Château Froment blanc 40 %

Houblons g/hl

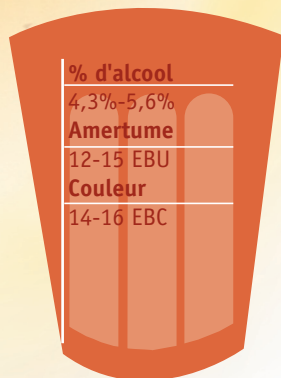
Hallertauer après 15 min 140 g/hl, après 85 min 40g/hl

Levure g/hl

Safbrew WB-06 70

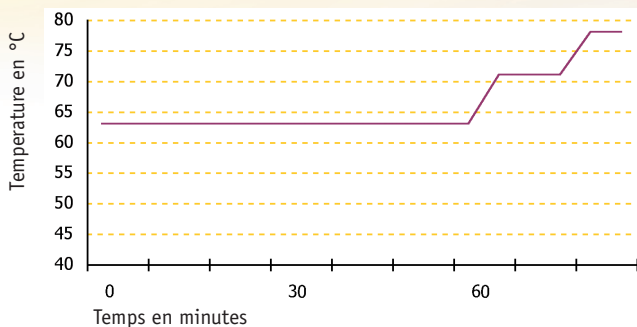
Épices

Ecorce d'orange et coriandre



Température d'empâtage

70 minutes infusion



Température de fermentation

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

Etape 1. Empâtez à 63°C et stationnez 60 minutes

Etape 2. Augmentez la température à 71°C et stationnez 10 minutes

Etape 3. Pompez à 78°C

Ebullition

réduction 8 - 10%

Durée 1h30 à 100°C.

Après 15 minutes ajoutez le houblon, après 85 minutes ajoutez le reste du houblon et les épices

Le moût en fin d'ébullition doit avoir une densité de 11.5-12° Plato



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.