

Recette Lager Tchèque Blonde «Venus Lagtime»

Hugo DAVID pour concours CRAB 2022

Les specs:

Volume en bouteille: 20L

Efficacité: 74%

DI : 1,045

DF : 1009

IBU : 25

ABV:5 %

EBC: 7

Mash in :

14,2 litres d'eau à 69°C

75 min monopalier 64°C

Rinçage avec 18,7 litres d'eau 78°C

Ébullition 60 min

Houblonnage :

35g de Saaz à 60 min

7g de Saaz à 10min

7g de Celeia à 10 min

9g de Saaz en aromatique à 80 degrés pendant 30 min

9g de Celeia en aromatique 80 degrés 30 min

Pitch levure S189 à 13degrés

Diacetyl rest à 19 degrés à J+15

Garde à froid 2 semaines ou plus puis embouteillage