

Recette de bière no. 1

American India Pale Ale

- Gracieuseté de Paul Berthiaume

La Fabrique
du Vin



279 rue Saint-Jean, Québec (Qc) G1R 1N8
tél / fax : 418-525-4834
info@fabriqueduvin.com

American IPA

2007/08/17

Ingrédients

- o 4,5 kg d'extrait de malt Black Rock – pâle
- o 500 g d'extrait de malt pâle
- o 381 g de malt Vienna (4L)
- o 172 g de malt Carastan (30-40L)
- o 25 g de Magnum (60m)
- o 13 g de Centennial (15m)
- o 25 g de Cascade (5m)
- o 25 g de Cascade (0m)
- o 17 g de Centennial (0m) {à l'origine :Amarillo Gold}
- o 1 c. à t. de Irish Moss (15m)
- o Levure Wyeast 1056 – American ale
- o 200 g d'extrait de malt pâle (embout.)
- o 38 g de sucre de maïs (embout.)
- o Volume brassé : 23 l

Paramètres estimés

D.I. : 1.070 D.F. : 1,012 IBU : 59 SRM : 9

Préparation (___ / ___ / ___)

Amorce : 500 ml de mout. Laisser reposer dans un endroit chaud et sombre pendant **24 heures**.

24 heures après

Amorce : 1 litre de mout. Ajoutez la levure. Laisser reposer dans un endroit chaud et sombre pendant **24 heures**.

Brassage (___ / ___ / ___)

- o Amener 12 l d'eau à 68°C
- o Faire infuser les malts de spécialité dans un sac pendant 30 minutes dans 4 l d'eau à **68°C**
- o Porter le reste de l'eau à ébullition (moins rinçage)
- o Faire tiédir les moûts (2 kg)
- o Dissoudre 2 kg d'extrait de malt
- o Rincer le sac avec 2 litres d'eau à **76°C** et retirer
- o Stériliser l'équipement
 - o Cuve primaire, Cuillère de plastique, Hydromètre, Thermomètres (2), Cylindre, Pipette, « Wort chiller », Sacs à houblon (4), Tige de soutirage, Vaporisateur.
- o Recueillir le moût infusé
- o Porter à ébullition 00:00
- o 25 g de Magnum
- o Faire tiédir les moûts (3 kg) 00:00
- o Dissoudre 3 kg d'extrait de malt 00:15
- o Immerger le refroidisseur à moût 00:45
- o 1 c. t. de Irish Moss
- o 13 g de Centennial
- o 25 g de Cascade 00:55
- o 25 g de Cascade 00:59
- o 17 g d'Amarillo Gold
- o Abaisser la température du brassin { < 25°C } 1:00
- o Soutirer en aérant le moût

Fermentation primaire (___ / ___ / ___)

Instructions : La fermentation devrait se faire à une température de 20°C durant 7 jours.

Observations sur le départ de la fermentation :

- La fermentation débute dans les ___ heures suivantes.
- La fermentation débute...
 - o lentement
 - o correctement
 - o violemment

Garde (___ / ___ / ___)

Instructions : La période de garde devrait se faire à une température de (18°C) pendant 7 à 10 jours .

Paramètres observés lors du transfert :

- Limpidité : o claire o voilée
- Couleur : o trop pâle o correcte o trop foncée
- Amertume : o pas assez o correct o trop
- Sucre : o pas assez o correct o trop
- Généralement o insatisfait o correct o très satisfait

Embouteillage (___ / ___ / ___)

Instructions : - 200 g d'extrait de malt pâle + 38 g dextrose + 500ml d'eau chaude
- La refermentation devrait se faire à une température de 24°C à 26°C pendant 14 jours.

Paramètres observés lors du transfert :

- Limpidité : o claire o voilée
- Couleur : o trop pâle o correcte o trop foncée
- Amertume : o pas assez o correct o trop
- Sucre : o pas assez o correct o trop
- Généralement o insatisfait o correct o très satisfait

Quantité embouteillée :

- ___ x 330 ml = ___ litres
- ___ x 341 ml = ___ litres
- ___ x 493 ml = ___ litres
- ___ x 500 ml = ___ litres
- ___ x 660 ml = ___ litres
- ___ x 1 litre = ___ litres

Total : ___ bouteilles ___ litres

Nombre de bouteilles (format 341 ml) : ___

Entreposage (___ / ___ / ___)

Instructions : Les bouteilles de bière seront entreposées dans un endroit sombre et frais. Quoique prête à la dégustation dans 2 semaines, la bière gagnera à vieillir pendant plusieurs mois selon le style.

Registre des lectures

Date	Densité	Température	Den. Ajus.

Il s'agit d'une adaptation d'une recette parue dans l'édition Mai - Juin 2007 du magazine *Brew Your Own*