

Recette de bière no.2

Malt fumé

- Gracieuseté de Paul Berthiaume

La Fabrique
du Vin



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

Malt fumé

2007/10/18

Ingrédients

- o 1,7 kg d'extrait Morgan's – Yukon brown smoked ale
- o 1,3 kg d'extrait Black Rock – Pâle
- o 600 g d'extrait de malt déshydraté
- o 20 g de Northern brewer
- o 1 c. à t. de Irish Moss (15m)
- o Levure Wyeast 1098 – British 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. : 1.051 D.F. : 1,010 IBU : 24 SRM : >30

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 ébullition
- o Dissoudre 600 g d'extrait de malt déshydraté
- o Stériliser l'équipement
 - o Cuve primaire
 - o Cuillère de plastique
 - o Hydromètre
 - o Thermomètres (2)
 - o Cylindre Pipette
 - o « Wort chiller »
 - o Sac à houblon
 - o Tige de soutirage
 - o Vaporisateur.
- o Porter à ébullition 00:00
- o 20 g de Northern Brewer
- o Faire tiédir les moûts (3 kg : Morgan's + Black Rock) 00:40
- o Immerger le refroidisseur à moût 00:45
- o 1 c. t. de Irish Moss
- o Retirer du feu 1:00
- o Dissoudre les 3 kg d'extrait de malt
- o Abaisser la température du brassin { < 25°C }
- o Soutirer en aérant le moût

Fermentation primaire (___ / ___ / ___)

Instructions : La fermentation devrait se faire à une température de 19°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. Ajust.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____