

Drappès
BR10 du 30/08/2014 à Bedat

Matériel :

Remorque : -> 1 cuves de 300 l
-> 1 cuve filtration
-> 3 bruleurs

Chaudron -> 2 pour eau de rinçage

Bruleurs -> 2

Bouteille de gaz-> 5 avec détendeurs

Thermomètre -> 2

Balance -> 1 pèse personne

Spatule -> 1

Serpentin -> 1 avec 2 tuyaux d'arrosage

Seaux -> 2

Fût -> 4 de 60 l +1 de 30 l

Tamis -> 1

Ingrédients :

Eau 322 L -> eau du Bourg 240 L + 82 L d'eau de rinçage (PH 5,7)







Malt 60 kg -> Blond 44,4 kg (74%)
-> Ambré 8,5 kg (14%)
-> Blé 5 kg
-> Avoine 2,2 Kg





Houblon 500 g -> Houblon Hallertan perlé (6,5%) 300 g
-> Houblon Saaz (2,8%) 50 g + 150 g

Sucre 2,7 kg -> Daddy cristal

Levure 9 sachets-> Levure Safale S04 DE 2 sachets par fûts de 60 L (1 sachet = 11,5g)

Recette :

Etapes	Procédure	Commentaires
Brassage  	Mise en chauffe de l'eau à 64° : 240 l d'eau du bourg mise en chauffe (10h43). Chauffage de l'eau jusqu'à 64°C (12h47)	Commencer la mise en chauffe plus tôt pour finir plus tôt.
	1^{er} palier (régulation de température) : Verser le mélange de malt dans la cuve d'eau chaude et mélanger. T° Eau après ajout du malt : 60°C Remise du couvercle après mélange à 13h Réguler la température dans la cuve entre 62 et 64°pendant 35 min en mélangeant de temps en temps de 13h02 à 13h37 . Mise en chauffe dans un chaudron de l'eau de rinçage 82 l jusqu'à 80°à 13h .	Bien refermer le couvercle après chaque manipulation Coupure du chauffage après 3 min. 64° après 8 min 65° à la fin des 35 min
	2^{eme} palier (régulation de température) : Réguler la température dans la cuve entre 67 et 69°pendant 35 min en mélangeant de temps en temps de 13h40 à 14h15 .	Bien refermer le couvercle après chaque manipulation Remise en marche de 2 bruleurs pour monter à 67°
	3^{eme} palier (remise en chauffe) : Pousser la température à 76° pendant 10 à 15 min sans dépasser 77°) T°atteinte 73° Coupure du gaz à 14h30 .	Même si les 76° ne sont pas atteints au bout de 15 min, on éteint le gaz.
Filtration   	Soulever le filtre pour filtrer la drêche. Vider le moût récupéré dan le filtre. Remettre le tank en chauffe à 14h33 pour monter à ébullition.	

<p>Rinçage</p> 	<p>Eau de rinçage à 80° dans 2 bassines. Vider l'eau de rinçage au dessus du filtre pour rincer la drèche à 14h37. Remise du couvercle à 15h30 : 85°</p>	
<p>Houblonnage</p>	<p>Pousser le gaz à fond jusqu'à ébullition. T° de 102° à 16h26. Rajout du Houblon : 250g de Hallertau perlé (6,5%) + 100 g de Hallertau perlé (5,7%) + 50 g de Saaz (2,8%). Laisser bouillir 1h15 de 16h24 à 17h39. 10 min avant la fin placer le serpentin dans le moût (stérilisation) à 17h30. 10 min avant la fin ajouter 150g de Houblon Saaz 2,7 kg de sucre (stérilisation) à 17h20 Attendre l'ébullition et couper le gaz à 17h42.</p>	<p>Montée en température 104° Coupure du chauffage avant la fin puis remise du chauffage.</p>
<p>Refroidissement</p> 	<p>Alimenter le serpentin en eau froide à 17h45 Faire baisser la température rapidement à 28°. T° à 47 à 19h12</p>	<p>Eau perdue Sortir la levure du frigo pour mise à T° ambiante</p> 
<p>Fermentation</p>	<p>Transvaser le moût dans les 5 fûts avec filtration. Environ 50 l par fût et 1 de 20 l. Fin de la mise en fût 19h55 (T° 38°). Attendre une température < à 25° pour saupoudrer 2 sachets de levure par fût (1 seul pour le petit). Fermer les couvercles et vérifier la fermeture. Installer les barboteurs avec de l'eau stérilisée ou de l'alcool. Ne plus toucher les fûts au risque d'aspirer l'eau des barboteurs dans les fûts. Chez Marie Jeanne fûts entre 19 et 20°, T° mesuré sur les couvercles des fûts, ensuite mise des 2 congels en froid jeudi soir, vendredi soir inférieur à 15°C (sur les couvercles) Un fut chez MJN à légèrement débordé le 1er lundi suivant le brassage (beaucoup de mousse) Chez Francis, cave entre 17 et 18°, léger débordement mousse des 2 fûts (mais pas le petit fut de 30L)</p>	<p>Remplissage des fûts dans cet ordre 4, 3, 2, 1 et le petit Le dernier contenant le plus de dépôt. Futs déplacés avant le saupoudrage de levure. Nettoyage du matériel à 20h</p>
<p>Embouteillage</p>	<p>Chez Marie-jeanne le 16 septembre 2014 à 16h30 Cave Marie-jeanne : repère B - 125 bouteilles de 75cl - 2 bouteilles de 75cl houblonnage à froid 4 cônes - 1 bouteille de 75cl houblonnage à froid 8 cônes - 5 bouteilles de 33cl Cave Francis : repère A et Z - 134 bouteilles de 75cl - 16 bouteilles de 33cl Repère F et FF pour mélange des fonds de fûts : - 23 bouteilles de 75cl On a produit : 307 bouteilles dont 21 de 33 cl.</p>	