



**Drappès  
BR9 du 17/05/2014 à Beaupendu**



**Matériel :**

- Tank inox** -> 2 cuves de 300 l
- Chaudron** -> 1 pour eau de rinçage
- Bruleurs** -> 4
- Bouteille de gaz** -> 4 avec détendeurs
- Thermomètre** -> 2
- Balance** -> 1 pèse personne  
-> 1 balance de cuisine
- Spatule** -> 1
- Serpentin** -> 1 avec 2 tuyaux d'arrosage
- Bassine filtration** -> 1 percée avec 4 bambous
- Seaux** -> 2
- Tamis** -> Passoire et chinois adapté
- Fût** -> 4 de 60 l

**Ingrédients :**

- Eau 262,4 L** -> eau du Bourg 60 L  
-> eau d'Aubazine 148 L + 54,4 L d'eau de rinçage
- Malt 52 kg** -> Blond 37,5 kg  
-> Ambré 8 kg  
-> Blé 6,5 kg
- Houblon 500 g** -> Houblon Hallertan perlé (6,5%) 300 g  
-> Houblon Saaz (2,8%) 50 g + 150 g
- Sucre 2kg** -> Daddy cristal 2kg
- Levure 8 sachets** -> Levure Safale S04 DE 2 sachets par fûts (1 sachet = 11,5g)

**Recette :**

Etapes	Procédure	Commentaires
<p><b>Brassage</b></p> 	<p><b>Mise en chauffe de l'eau à 64° :</b> 60 l d'eau du bourg mise en chauffe (<b>vers 10h</b>). Rajout des 148 l d'eau d'Aubazine (<b>vers 11h30</b>) Chauffage de l'eau jusqu'à 63°C (<b>12h20</b>)</p> <p><b>1<sup>er</sup> palier</b> (régulation de température) : Verser le mélange de malt dans la cuve d'eau chaude et mélanger. T° Eau après ajout du malt : 50°C Remise du couvercle après mélange à <b>12h25</b> Réguler la température dans la cuve entre 62 et 64° pendant 35 min en mélangeant de temps en temps de <b>12h35 à 13h10</b>. Mise en chauffe dans un chaudron de l'eau de rinçage 54,4 l jusqu'à 80° à <b>12h50</b>.</p> <p><b>2<sup>eme</sup> palier</b> (régulation de température) : Réguler la température dans la cuve entre 67 et 69° pendant 35 min en mélangeant de temps en temps de <b>13h10 à 13h45</b>.</p> <p><b>3<sup>eme</sup> palier</b> (remise en chauffe) : Pousser la température à 76° pendant 10 à 15 min sans dépasser 77° T° atteinte 77° Coupure du gaz à <b>14h10</b>.</p>	<p>La cuve a perdu environ ½ cm par évaporation avant l'ajout de l'eau d'Aubazine.</p> <p>L'ajout du malt fait monter le niveau jusqu'à 12 cm du bord</p>  <p>Bien refermer le couvercle après chaque manipulation</p> <p>Bien refermer le couvercle après chaque manipulation</p> <p>Même si les 76° ne sont pas atteints au bout de 15 min, on éteint le gaz.</p>
<p><b>Filtration</b></p> 	<p>Mise en place de la bassine percée sur les bambous au dessus du 2eme tank pour filtrer la drêche. Vider le moût récupéré dans le tank Remettre le tank en chauffe.</p>	<p>A améliorer</p> 

<p><b>Rinçage</b></p> 	<p>Eau de rinçage à 80°. Vider l'eau de rinçage au dessus de la bassine percée pour rincer la drèche.</p>	
<p><b>Houblonnage</b></p>	<p>Pousser le gaz à fond jusqu'à ébullition. T° de 102° à <b>16h</b>. Rajout du Houblon : 300g de Hallertan perlé (6,5%) + 50 g de Saaz (2,8%). Laisser bouillir 1h30. 20 min avant la fin placer le serpentín dans le moût (stérilisation) à <b>17h10</b>. 10 min avant la fin ajouter 150g de Houblon Saaz à <b>17h20</b>. 5min avant la fin ajouter 2kg de sucre (stérilisation). Attendre l'ébullition et couper le gaz.</p>	
<p><b>Refroidissement</b></p> 	<p>Alimenter le serpentín en eau froide à <b>17h45</b> Faire baisser la température rapidement à 28°. T° à 32 à <b>19h25</b></p>	<p>Eau perdue Sortir la levure du frigo pour mise à T° ambiante</p>
<p><b>Fermentation</b></p> 	<p>Transvaser le moût dans les 4 fûts avec filtration. Environ 50l par fût. Fin de la mise en fût <b>20h40</b>. Saupoudrer 2 sachets de levure par fût. 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. Fûts n°1 et 2 chez Francis à 16° pendant 2 semaines. Fûts n°3 et 4 chez Marie-Jeanne à 20° pendant 5 jours max. Ne jamais retirer les barboteurs, ne pas laisser entrer d'air. Poser un thermomètre au-dessus des fûts. Fût 3 stocké chez mjin ds congel nord 14°, petit dépôt dur et légère surpression Fût 4 stocké chez mjin ds congel Est 15°, très petit dépôt dur, pas de surpression Fût 1 FK pas de surpression, dépôt mou et important Fût 2 FK légère surpression, dépôt mou et important Juste après le soutirage : Dans le fût 4 , il y a tout le 3 et du 4 Dans le fût 2 , il y a que du 4 Dans le fût 3 , il y a le 1 Dans le 1 il y a que le 2</p>	<p>Tamis adaptable à trouver Remplissage des fûts dans cet ordre 4, 3, 2, 1 Le dernier contenant le plus de dépôt. Les fûts 3 et 4 déposés dans les congélateurs n'ont pas eu besoin de chauffage. le seul fait de les déposer dans le congélateur avec le couvercle légèrement ouvert sur qq mm a provoqué une montée très rapide en T°, malgré une cave autour de 16°, l'intérieur des congélateurs a dépassé les 25°. Il a fallu ouvrir le couvercle sur 15cm. 3 jours après la cave devait se situer à 17° et l'intérieur des congélateurs à 20°. Même avec une cave à 10° il est possible d'atteindre les 20° dans les congélateurs par simple fermentation des bidons. Pas besoin d'ampoule chauffante, possibilité de réguler la T° avec un ventilateur. L'ampoule chauffante ne sera nécessaire que si la T° de la cave descend bien en dessous de 10°.</p>

## Embouteillage



Chez Marie-jeanne le 5 Juin 2014 à 16h30

1. les bouteilles A = Fût 1, on a de la bière cave FK avec surpression (remplissage N°3 ) gros dépôt mou
2. les bouteilles B = Fût 2, on a de la bière congel EST mjn , sans surpression (remplissage N°1 ) très petit dépôt dur
3. les bouteilles C = Fût 3, on a de la bière cave fk , sans surpression (remplissage N° 4), gros dépôt mou
4. les bouteilles D = Fût 4, on a de la bière mélange des 2 fûts congels mjn , (remplissage N°1 et N°2 )-  
-> petit dépôt dur

l'étiquetage des capsules : les A, B, C et D correspondent respectivement aux fûts 1, 2, 3 et 4, les " " " à l'ajout de levure.

On a produit : 37A 26B 36C 59D 17A' 12B' 19C' 12D', total : 218 bouteilles.



Remettre peut-être un peu de la levure à l'embouteillage pour le cas où cette forte fermentation aurait épuisé les levures

