Recette BR n°4 – 01/10/2011 au Roussel

Malt Julien utilisé pour le brassage N°4 du 01/10/2011

**Marquage sur le  sac de Malt :**  
**www.weyermannmalt.com**  
**BAMBERG GERMANY  
BRENNERSTRASSE  17-19**

**e-mail : info@weyermann.dc**

**PILSNER MALZ    M04C  
Caramel Malt**

**Brau- , Röst - Und Caramelmalzfabrik  
Gegründest 1879** **Specialty Malting Company established in 1879**

 Malt Julien acheté en  2011 et Aplati chez  Bonal à COUZOU

**Chrono infusion**

* Au départ 32 litres eau du bourg PH 6.7 stabilisée à 69° ds cuve inox électrique
* Pour quelle quantité de malt = 11,5 kg
* En versant le malt la T° tombe à  ~ 50° pour remonter et se stabiliser à 65°
* Au bout d'une heure on pousse les thermostats à fond pour laisser monter la T° pendant 16 minutes
* on a atteint les 70  (il ne faut pas dépasser les 72°) --> STOP

Les R du bord restent toujours  en chauffe, on ajuste la T 69° avec les R du milieu

Eau de Rinçage chauffée ds chaudron cuivre  
Eau de rinçage : 30,5 litres + 9,5 litres  soit 40 litres à

Houblonnage : chauffe au gaz ds chaudron  cuivre

Faire monter à ébullition et maintenir pendant 1h30 en laissant couvert.

                      - ajout de 160g de houblon amer (Magnum) au début de l'ébullition et pendant 1h30

                      - ajout de 50g de houblon aromatique (Hallerttau Hersbrucker + Hallertau Perle, à 50/50

                        de chaque) 10 minutes avant la fin du temps d'ébulliti

Refroidissement par serpentin (eau perdue) 25 minute  jusqu'à la température ambiante (non notée).

Filtration,avec tissus, des feuilles de houblon et des résidus de drêche avant transvasement dans cuve de fermentation.

Levure de fermentation ( Safale S04 à fermentation haute) quantité 23g  directement mélangée au liquide dans la cuve à température ambiante sans ajout de sucre.

Temps de fermentation en fut chez Régis  ?? (+ d'une semaine ??)  
Local Chaudière sans couverture isolante

**Mardi 18/10/2011 : mise en bouteille**

mise en bouteille : sucre candi Brouwland dissout dans env 1/2 litre de future bière légèrement chauffée puis mélangé avec la future bière dans la cuve de fermentation avant mise en bouteille

Quantité sucre ajouté : 6gr/litre

Pour 35 litres en cuve de fermentation on a eu :

* 31 bouteilles de 75cl
* 7 bouteilles *Fischer* de 66cl
* 4 bouteilles de 50cl
* 5 litres de bourbe (sous le niveau robinet)

-> 30 litres de bière en bouteilles au total  
Les bouteilles ont été stockées verticale et isolées du sol par un carton

***Info Philippe***

*Quantité de malt : 11,5 kg*

*Eau de rinçage : 30,5 litres + 9,5 litres  soit 40 litres à 80°C*

*Houblonnage : faire monter à ébullition et maintenir pendant 1h30 en laissant couvert.*

*- ajout de 160g de houblon amer (Magnum) au début de l'ébullition et pendant 1h30*

*- ajout de 50g de houblon aromatique (Hallerttau Hersbrucker + Hallertau Perle, à 50/50*

*de chaque) 10 minutes avant la fin du temps d'ébullition.*

*Refroidissement par serpentin en environ 25 minutes jusqu'à la température ambiante( non notée).*

*Filtration avec tissus, des feuilles de houblon et des résidus de drêche avant transvasement dans cuve de fermentation.*

*Levure de fermentation (Safale S04 à fermentation haute)     quantité 23g  directement mélangée au liquide dans la cuve à température ambiante sans ajout de sucre.*

*Mise en bouteille : sucre candi Brouwland dissout dans env 1/2 litre de future bière légèrement chauffée puis mélangé avec la future bière dans la cuve de fermentation avant mise en bouteille*