

CORENTIN LA TALLEC - BRIEG PÉRESSE

Je réussis ma bière

Éditions **OUEST-FRANCE**



Laissez baigner le malt dans l'eau à 67 °C pendant une heure et demie

Une fois que le malt est bien mélangé à l'eau vous obtenez un mélange que l'on appelle la maische. Une fois la maische à 67 °C il est possible de couper le feu sous la préparation et d'attendre une heure et demi avant de passer à l'étape suivante.

Surveillez de temps à autre que la température reste bien à 67 °C, et surtout qu'elle ne descende pas en dessous des 65 °C nécessaires à la création des sucres fermentables.



Montez la température de la maische à 78 °C et maintenez la pendant dix minutes

Pour l'équilibre aromatique de la bière, il est nécessaire de stopper le processus enzymatique en montant la température de la maische à 78 °C pendant dix minutes. Cette étape effectuée en fin de saccharification s'appelle le **mash out**.

Astuce : Pour gagner du temps, rallumez le feu sous la casserole vingt minutes avant la fin de l'heure et demi d'empâtage. Faites attention à ne pas dépasser les 78 °C requis pour le mash out sinon cela pourrait se ressentir sur le goût final de la bière.

ÉBULLITION

Une fois l'empâtage terminé et le sirop préparé, vous pouvez maintenant entamer l'étape de l'ébullition qui donne son profil aromatique à la bière.

Versez l'ensemble du sirop obtenu dans la casserole :

Si tout s'est bien déroulé, il devrait y avoir environ 24 L de moût dans la casserole.



Mise en ébullition

Portez le moût à ébullition à 100 °C :

Pendant cette période qui dure trente minutes, anticipez la suite du brassage en lisant les étapes suivantes et en préparant le matériel.

Mettez l'équivalent d'un bol d'eau avec deux petites cuillères de sucre à bouillir pendant 10 minutes. Cette eau sucrée et désinfectée vous permettra de vérifier au moment de l'étape de refroidissement que vos levures sont bien vivantes.



Ajout du houblon amérisant

Préparez 15 g de houblon amérifiant Chinook à l'aide de la balance de cuisine.

Mettez les dans une chaussette à houblon pour éviter d'avoir à filtrer la bière en fin de brassage. Dès que le moût se met à bouillir, enclenchez le

minuteur pour une heure de cuisson et ajoutez la chaussette de houblon. Surveillez que rien ne déborde au moment de l'ajout du houblon.

Astuce : Attachez la chaussette de houblon à un fil relié à la poignée de la casserole pour la récupérer plus facilement en fin de brassage.



MISE EN BOUTEILLE

Préparation des bouteilles

L'embouteillage consiste à mettre la bière en bouteille, en y ajoutant du sucre afin de relancer la fermentation et de permettre la création de bulles.

Quelles bouteilles utiliser ?

Pour l'embouteillage, vous avez la possibilité d'acheter des bouteilles neuves ou de récupérer des bouteilles usagées pour les réutiliser.

Combien de bouteilles prévoir ?

Pour 20 L de bière

Cela dépendra du type de bouteille que vous souhaitez utiliser :

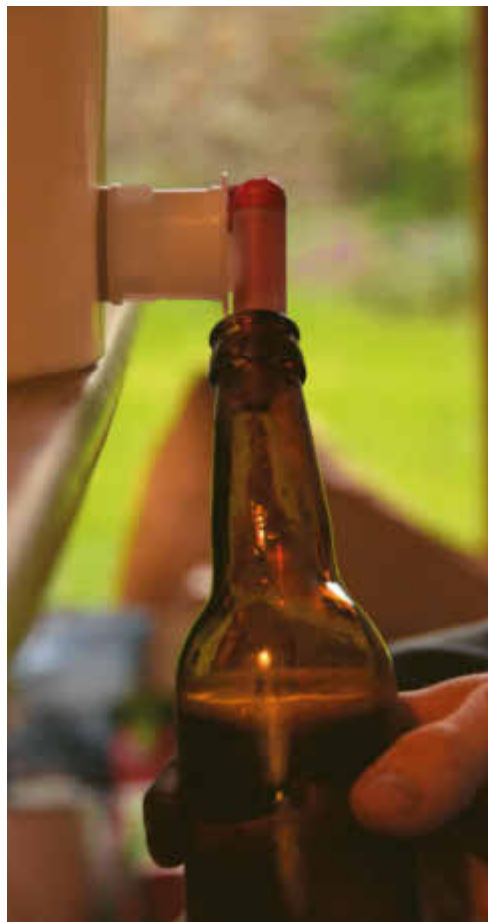
- 80 bouteilles de 25 cl
- 60 bouteilles de 33 cl
- 27 bouteilles de 75 cl.

Choisissez des bouteilles dont le goulot est conçu pour recevoir les capsules, celles avec un petit rebord. Les bouteilles de vin, de champagne ou les goulots à vis ne conviendront pas.

Faites attention à choisir les bouteilles dont la taille du goulot correspond à l'embout de l'encapsuleuse. Les goulots des bouteilles de 25 cl et 33 cl mesurent, en règle générale, 25 mm tandis que ceux des bouteilles de 75 cl possèdent une dimension 29 mm.

Si vous souhaitez pouvoir embouteiller dans tout les type de bouteille, il est toujours possible d'acheter un adaptateur pour votre encapsuleuse.

Si vous utilisez des bouteilles de récupération, il faut bien les nettoyer avant de pouvoir les remplir.





Commencez par sentir les parfums de votre bière, ensuite regardez si sa couleur est belle, si vous appréciez sa robe.

Et maintenant goûtez !

Vous allez ressentir différents goûts en début de gorgée, dès que la bière va toucher votre langue et votre palais. Vous ressentirez aussi des saveurs persistantes en fin de gorgée et après. Repérez et identifiez-les, maintenant que vous savez de quoi est composée la bière dans les moindres détails. Portez aussi attention à la texture plus ou moins dense de la bière.





Essayez d'identifier les goûts aux matières premières que vous avez utilisées. Avec l'expérience, vous serez capable de dire si le goût du malt, du houblon ou des levures, est plus ou moins présent d'un brassin à l'autre et pourquoi.

N'hésitez pas à nommer les goûts que vous ressentez en les associant à des saveurs que vous connaissez bien. Effectivement, il est possible de percevoir des notes de pamplemousse, litchi, pêche, café ou autre dans les bières que vous dégusterez.

En associant le goût des houblons à des aliments que vous connaissez bien, vous serez plus à même de les retenir et de les percevoir dans d'autres bières que vous goûterez.

Pour aller au bout des choses, notez le ressenti que vous avez sur la bière que vous venez de goûter, en particulier si vous l'avez vous-même réalisée. Ainsi, en comparant les goûts et les recettes, vous commencerez à comprendre quels sont les impacts de chaque ingrédient sur le résultat final.

Pour développer votre palais et votre ressenti, concentrez-vous sur ce que vous buvez !

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos - 3

Introduction - 6

Le matériel - 6

Les ingrédients - 7

Les étapes de la réussite - 13

Jour de brassage - 14

ORGANISATION - 15

Préparation du matériel - 15

Préparation des ingrédients - 16

EMPÂTAGE - 18

Concassage - 18

Brassage - 20

Filtrage - 24

Rinçage - 25

ÉBULLITION - 26

Mise en ébullition - 26

Ajout du houblon amérisant - 27

Ajout du houblon aromatique - 28

Refroidissement - 28

Ensemencement - 32

Fermentation - 36

Fermentation primaire - 38

Fermentation secondaire - 39

Transfert et houblonnage à cru (optionnel) - 40

Mise en Bouteille - 44

Préparation des bouteilles - 45

Transfert et ajout du sucre - 47

Mise en bouteille - 49

Encapsulage - 49

Refermentation en bouteille - 50

Conservation - 52

Dégustation - 54

Personnaliser sa recette - 58

Jouer sur le taux d'alcool - 59

Jouer sur les couleurs - 59

Jouer sur les saveurs - 60

Quelques références

Pour vos achats : www.brouwland.com, www.saveur-biere.com ou www.rolling-beers.fr

Pour acheter du matériel plus pointu : www.polsinelli.it/fr/

Pour acheter du malt en grande quantité : www.castlemalting.com

Pour acheter du houblon français en grande quantité : www.comptoir-houblon.fr

Pour connaître plus en détail les étapes de brassage : *How to brew* de John Palmer

Pour trouver les réponses à toutes vos interrogations : www.brassageamateur.com

Pour visionner des étapes de brassage : La chaîne Bricole brassicole sur Youtube

Pour tous les calculs à effectuer au cours du brassage : www.univers-bière.net

Éditions **OUEST-FRANCE**

Rennes

Éditeur Jérôme Le Bihan
Conception graphique
Studio graphique des Éditions Ouest-France
Mise en page et photogravure Graph&Ti, Rennes (35)
Impression Sepec à Péronnas (01)

© 2018, Éditions Ouest-France
Édilarge SA, Rennes
ISBN : 978-2-7373-7752-5
Dépôt légal : avril 2018

N° d'éditeur : 8847.01.02.04.18

Imprimé en France

Retrouvez-nous sur www.editionsouestfrance.fr