

**Cuvée :** Réalisation d'une bière ambrée, peu amère, fraîche mais sans un goût de houblon très prononcé.

#### Matières premières :

- 5kg** Malt Pale (7ebc)  
**1kg** Malt Cara Ruby (50ebc)  
**500g** Malt Special B (300ebc)  
**50g** Houblon BARBE ROUGE (pellets)  
**11.5g** Levure SAFALE US-05

#### Etapes (min. 7h) :

1. Préparation - 1 heure
2. Empâtage - 45 min
3. Brassage - 2 heures
4. Filtrage - 45 min
5. Houblonnage - 2 heures
6. Mise en fermentation - 30 min

## 1 Préparation

- À l'aide du chauffeur monter 20 litres d'eau (douce si possible) à une température de 48°C.
- Moudre et mélanger les malts.

## 2 Empâtage

- Mélanger le malt à l'eau pendant 20 minutes.
- Monter la température tout en brassant bien le fond (au niveau de la résistance).

## 3 Empâtage

- Une fois atteint 62°C, on maintient le palier 40 minutes.
- On monte à 69°C, et on maintient le palier 30 minutes.
- On monte à 77°C, et on maintient le palier 10 minutes.

## 4 Brassage

- Au dessus du chauffeur, remplir la grosse passoire de grains de malt (drêches) jusqu'à obtenir un filtre assez épais au fond de ce dernier (au moins la moitié de la hauteur).
- Caler la passoire au dessus d'une cuve en plastic blanche (avec le taquet en bois), puis doucement verser le moût par dessus afin de le filtrer.
- Une fois que le chauffeur est vide, on peut le reremplir avec une 10aine de litres d'eau que l'on montera à 80 degrés environ. On peut faire chauffer moins d'eau en fonction du volume de moût que l'on a déjà.
- Rincer les drêches avec cette eau jusqu'à atteindre un volume de 22 litres au moins.

## 5 Houblonnage

- Transférer le moût dans le chauffeur propre
- Chauffer jusqu'à ébullition, pendant ce temps il est judicieux de nettoyer la cuve de fermentation et le matériel utilisé.
- Au bout de 20 min d'ébullition, ajouter la moitié (25g) du houblon.
- Pendant l'ébullition on peut mettre en place le circuit pour le refroidissement.
- Au bout de 1h10, ajouter le reste de houblon (25g).
- Au bout de 1h15, déplacer le chauffeur pour refroidir le moût jusqu'à une température de 30°C.
- Transférer le moût tiède dans la cuve de fermentation qui doit être parfaitement propre.

## 6 Mise en fermentation

- Prélever un extrait de moût pour mesurer la densité au réfractomètre (noter sur la fiche de suivi)
- La température du moût doit être comprise entre 20 et 30°C. Disperser directement la levure sèche sur l'ensemble de la surface et laisser reposer 30 minutes.
- Remuer et aérer le moût.
- Fermer la cuve (avec couvercle + barbotteur).