

Chefe Blonde Ale - Guide de Brassage

Chefe Blonde Ale

Guide d'utilisation avec la cuve de brassage Brewolution

Ce kit contient les ingrédients pour brasser 23 à 25 litres de bière dans une cuve Brewster de Brewolution.

Il est compatible avec tout système de brassage capable d'atteindre une efficacité d'empâtage d'environ 80 %.

Contenu :

- Sachet 2 : Levure
- Sachet 3 : Malt Pilsner, Munich Light, Care Ruby, Melano Light – env. 5950 g
- Sachet 4 : Houblon d'amertume – Styrian Golding
- Sachet 5 : Houblons aromatiques – Saaz et agent de clarification
- Sucre candi clair

Empâtage :

0 min : Ajouter 19 litres d'eau dans la cuve Brewster et régler la température à 65 °C.

0-90 min : Ajouter le malt (sachet 3), plonger le tamis dans la cuve, lancer la pompe à moût pour 90 min.

Ajouter de l'eau si nécessaire. Arrêter la pompe si le fond devient sec.

Chauffer 10-14 litres d'eau à 78 °C pour le rinçage.

Après 90 min, à l'alarme, régler à 77 °C. Lorsque l'alarme retentit à nouveau, l'empâtage est terminé.

Lever le tamis, rincer avec l'eau à 78 °C jusqu'à atteindre 29 L de moût.

Égoutter le tamis au-dessus d'un fermenteur.

Chefe Blonde Ale - Guide de Brassage

Ébullition et Refroidissement :

0 min : Régler à 100 °C pour 60 min.

À 100 °C (alarme), ajouter le houblon d'amertume (sachet 4) et le sucre candi clair.

Ajouter les houblons aromatiques et l'agent de clarification (sachet 5).

Stériliser le refroidisseur.

Après 60 minutes, la cuve s'éteint automatiquement.

Refroidir le moût à environ 26 °C, transférer dans un fermenteur propre et stérilisé.

Fermentation :

Jour 0 : Ensemencer avec la levure. Fermenter à 18-22 °C.

Jour 7 : Transférer dans un second fermenteur propre et stérilisé.

Jour 14 : Mettre en bouteille.

Carbonatation en bouteille :

Transférer la bière dans un fermenteur contenant de l'eau sucrée tiède (5-7 g de sucre par litre de bière, dissous dans 200 ml d'eau bouillie 10 min, refroidie à 26 °C).

Embouteiller, puis laisser à température ambiante pendant 2 semaines.

La bière est prête à boire. Conserver à température de cave (13-17 °C).

Pour un résultat optimal : maturation 1 à 3 mois.

Notes :

Statistiques typiques :

- Amertume : 22 IBU

Chefe Blonde Ale - Guide de Brassage

- Couleur : 11 EBC
- Alcool : 6,7 %
- Densité initiale (OG) : 1,065 - Votre OG : _____
- Densité finale (FG) : 1,014 - Votre FG : _____
- Alcool réel : $(OG - FG) / 7,5 =$ _____ %

Pour le guide général d'utilisation de la cuve Brewster :
www.brewolution.com/brewsterscan

© 2015 Brewolution - Tous droits réservés - Version EN1.00 - 3 septembre 2021