

# Noire au miel

Idée prise sur *La porter au Miel*, p.172

## Ingrédients

	Ingrédient		qte	unit.	pu	prix
Céréales	Malt Pilsen 2RP (Malteries Soufflet)	3,5 EBC	5.7	kg.	1.27 €	7.23 €
	Carafa III	1500 EBC	0.3	kg.	2.80 €	0.84 €
Eau	Empatage		15	l.		
	Lavage		4.5	l.		
	Délayer les levures		0.5	l.		
	Dilution		5	l.		
	<b>Total</b>			25	l.	0.17 €
Houblons	Saaz	5.1 IBU	38	g.	0.04 €	1.48 €
	Hallertau	3.6 IBU	12	g.	0.03 €	0.40 €
	Hallertau (ajout tardif)	3.6 IBU	10	g.	0.03 €	0.33 €
Epices & autres	Miel		520	g.	15.00 €	7.80 €
	Sucre	1 EBC	154	g.	2.12 €	0.33 €
	Levure S33		11.5	g.	1.85 €	1.85 €
Consommes	Capsules 26mm		48	p.	2.51 €	1.20 €
	Capsules 29mm		14	p.	4.40 €	0.62 €

Total	26.32 €
Mis en bouteille	22.5
Prix au litre	1.17 €

t	T°C
19:45	45
20:23	44.7
20:26	47
20:29	48.5
20:31	41.5
20:34	43.4
20:37	45.1
20:41	47.8
20:44	49.1
20:45	51
20:49	52
20:51	53
20:53	55
20:57	57
21:00	58
21:01	59.3
21:03	60
21:06	61
21:09	63
21:45	60
21:47	62
21:52	65
21:56	66.5
21:58	68
22:12	71.5
22:16	73.1
22:50	72.5
22:54	74
22:58	75
23:06	77.2
23:11	79
23:29	77.7

## Chronologie

Samedi 24/01/2015 – de 18h30 à 02h40

Préparation des céréales : 18h30 à 19h00 : moudre 300g de Carafa

Empâtage – 19h00 à 23h30

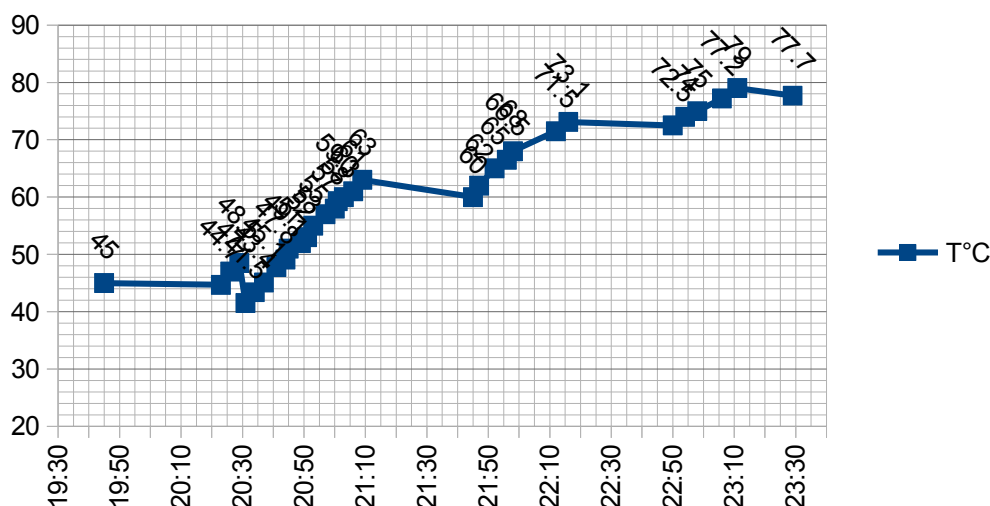
19h00 Chauffe 15 litres d'eau et 5700g. de malt

19h55 Mélange à 45°C, ajout de 300g. de Carafa

Premier pallier (protéinique) : 45°C pendant 30 minutes (au lieu de 10, car repas)

Note : à 20h30 ajout de 5 litres d'eau à environ 6°C

Deuxième pallier (sucres fermentescibles, Maltose) : 63-60°C pendant 36 minutes



Troisième pallier (sucres non-fermentescibles, Dextrines) : 72°C pendant 35 minutes  
 Quatrième pallier (inhibition enzymatique) : 78°C pendant 18 minutes

Filtration, Lavage des drêches – 23h35 à 00h40

4.5 litres d'eau à 85°C

=> Après filtration, reste environ 18.5 litres (rendement 95% ???)

=> Filtration difficile, probablement car le carafa a été concassée trop fin

Cuisson du moût – 00h40 à 02h20

00h40 Début de chauffe (50°C)

01h15 75°C, Ajout des houblons (38g. Saaz, 12g. Hallertau)

01h45 Ajout de 520 g. de miel

02h05 Ajout de 10g. de houblon Hallertau

Mesure au réfractomètre : 20°Brix / ~1082°d

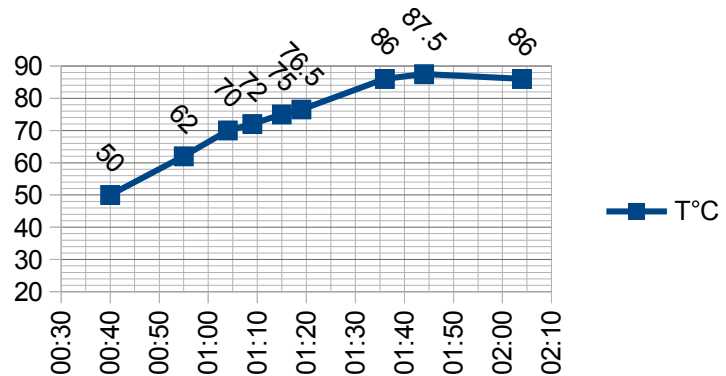
02h20 Arrêt du feu. Sortie des houblons.

=> infusion du houblon pendant 65 minutes (30+20+15)

=> miel pendant 35 minutes (20+15)

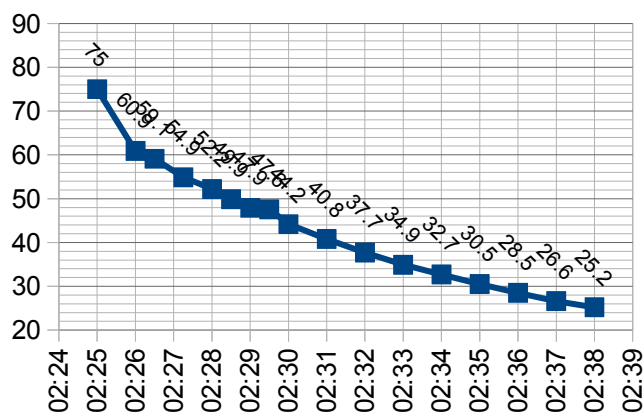
=> infusion houblon aromatique pendant 15 minutes

00:40	50
00:55	62
01:04	70
01:09	72
01:15	75
01:19	76.5
01:36	86
01:44	87.5
02:04	86



Refroidissement du moût – 02h25 à 02h38

Utilisé le refroidisseur : passé de ~75°C à 25,2°C en 13 minutes.



02:25	75
02:26	60.9
02:26	59.1
02:27	54.9
02:28	52.2
02:28	49.9
02:29	47.9
02:29	47.6
02:30	44.2
02:31	40.8
02:32	37.7
02:33	34.9
02:34	32.7
02:35	30.5
02:36	28.5
02:37	26.6
02:38	25.2

### Ensemencement

Levures Safbrew S33 (sachet complet), réhydratées dans environ 1/5 litre d'eau à 25°C.

Densité mesurée : 1071

Nettoyage – jusqu'à 03h05

Dimanche, Lundi et Mardi soir => Fermentation « explosive », barboteur vide : re-remplit.

Vendredi 30/01/2015

Transvasement de récipient. Enlevé 2.75 litres de lies. Il reste 17 litres.

Densité mesurée : 1025

Degré alcoolique calculé : 6.06 %, soit 1.0302 litres d'alcool pur.

La fermentation reprend doucement après.

Samedi 31/01/2015

Plus de bulles dans le barboteur. La densité n'a presque pas bougé.

Densité mesurée : 1024

Ajout de 5 litres d'eau de source : après dilution, le degré alcoolique doit être de 4.57866 %

Préparation d'un sirop de sucre : 0.5 l. d'eau + 154 g. de sucre, soit 6.84 g./l. : ce qui devrait ajouter 0.43 % d'alcool après refermentation en bouteilles, soit 5 % prévu au final.

Mise en bouteilles 22,5 litres :

– 14 x 75 cl. = 10,5 litres

– 48 x 25 cl. = 12 litres

+ 2 semaines = Lundi 22/12/2014

+ 6 semaines = Lundi 19/01/2015

Dimanche 08/02/2015

Dégustation « jeune » : bonne, manque un peu de pétillant.