

La Gariguette

Idée prise p.208 du livre « Faire sa bière maison »

Ingrédients

	Ingrédient		qte	unit.	pu	prix
Céréales	Malt Pilsen 2RP (Malteries Soufflet)	3,5 EBC	3,4	kg.	1,27 €	4,31 €
	Flocons d'avoine BIO		0,25	kg.	2,23 €	0,56 €
	Malt Munich	15 EBC	0,75	kg.	2,10 €	1,58 €
	Malt de blé clair	4 EBC	0,25	kg.	2,20 €	0,55 €
Eau	Empatage		15	l.		
	Lavage		5	l.		
	Délayer les levures		0,4	l.		
	Dilution		4,6	l.		
	<i>Total</i>		25	l.	0,17 €	4,25 €
Houblons	Challenger 2012	5.1 IBU	20	g.	0,01 €	0,18 €
	Styrian Goldings	3.6 IBU	10	g.	0,04 €	0,38 €
	Styrian Goldings (ajout tardif)	3.6 IBU	30	g.	0,04 €	1,14 €
Epices & autres	Irish moss		3,2	g.	0,10 €	0,33 €
	Sucre brun (pour fraises)		1	kg.	1,81 €	1,81 €
	Sucre blanc (embouteillage)		160	g.	0,93 €	0,15 €
	Levure S33 (11,5g)		1	u.	1,85 €	1,85 €
	Gariguettes		3,5	kg.	7,96 €	27,86 €
Consommes	Capsules 26mm		57	p.	17,97 €	1,02 €
	Capsules 29mm		6	p.	4,40 €	0,26 €
	Nettoyant oxygène actif		20	g.	7,50 €	0,15 €

Total	46,38 €
Mis en bouteille	18,75
Prix au litre	2,47 €

Chronologie

Mercredi 15/04/2015 – de 18h50 à 01h30

18h53 Chauffe 15 litres d'eau à 18°C

Préparation des céréales : 19h50 à 20h00 : moudre 750g de blé clair

Empâtage – 20h00 à 22h53

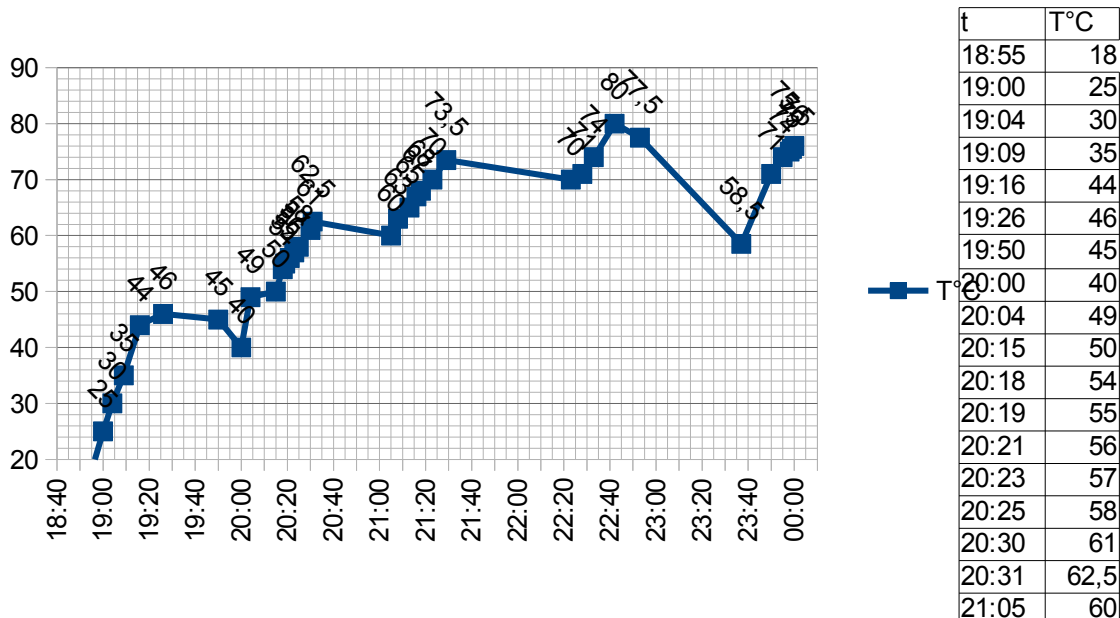
20h00 Ajout des céréales

Premier pallier (protéinique) : 49°C pendant 11 minutes

Deuxième pallier (sucres fermentescibles, Maltose) : 62.5-60°C pendant 34 minutes

Troisième pallier (sucres non-fermentescibles, Dextrines) : 73.5-70°C pendant 54 minutes (au lieu des 30 ...)

Quatrième pallier (inhibition enzymatique) : 80-77.5°C pendant 11 minutes



Filtration, Lavage des drêches – 22h53 à 23h37

22h53 Transvasement dans le fut de filtration

22h59 Ouverture du robinet : début de filtration

23h19 Lavage des drêches avec 5 litres d'eau à 80°C

23h37 Terminé, il reste environ 15.75 litres (rendement 78%) à 58.5°C

=> Filtration difficile, probablement car concassage du munich et du blé trop fin

Remise en chauffe de 58.5°C à 76°C

Cuisson du moût – 00h00 à 01h10

23h37 Début de chauffe (58.5°C)

00h00 76°C, Ajout des houblons (20g. de Challenger, 10g. de Styrian Goldings)

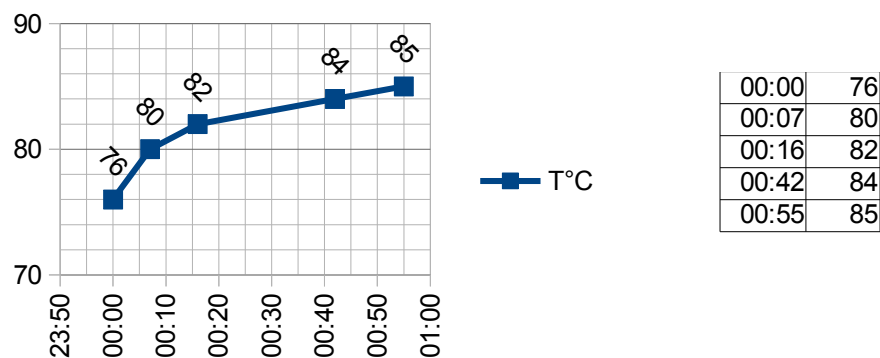
00h16 82°C : passage à feu doux

00h55 Ajout de 30 g. houblon Styrian Goldings et une cuillère à café de irish moss (Lichen carraghen), soit 3.2g. Coupure du feu.

01h10 Sortie des houblons.

=> infusion du houblon pendant 70 minutes (55+15)

=> infusion houblon aromatique pendant 15 minutes



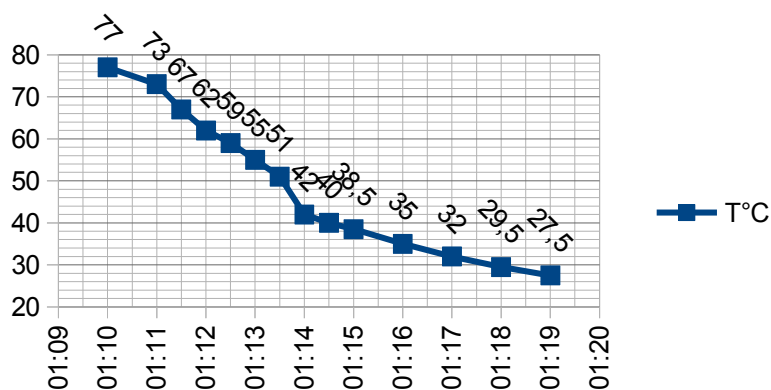
Refroidissement du moût – 01h10 à 01h20

01h10 Début du refroidissement : 77°C

01h13.5 Ajout de 4.6 litres d'eau

01h19 Terminé : 27.5°C

Utilisé le refroidisseur : passé de ~77°C à 27.5°C en 10 minutes.



01:10	77
01:11	73
01:11	67
01:12	62
01:12	59
01:13	55
01:13	51
01:14	42
01:14	40
01:15	38,5
01:16	35
01:17	32
01:18	29,5
01:19	27,5

Note : préparation des levures dans 0.4l. D'eau à 28°C à 00h10

Ensemencement

01h25 Levures Safbrew S33 (sachet complet), réhydratées depuis un grosse heure.

Densité mesurée : 1044

Nettoyage – jusqu'à 02h00 environ

Jeudi matin : la fermentation marche bien, pas trop brutale (le barboteur ne se vide pas trop).

Jeudi soir : la fermentation est bien ralentie, remise à niveau du barboteur (à moitié vide).

Vendredi 17/04/2015 - 23h00

Mesure de densité : 1020

=> 1044 – 1020 = 3.12 % alcool

Cuisson des 3.5kg. de fraise avec 1 kg. de sucre roux dans une cocotte. Arrêt de la cuisson au début de l'ébullition. Refroidissement à 60°C (glace + eau en bain marie).

Mesure de densité : 1030

Densité ciblée : en dessous de 1020 (+1.3%)

Mercredi 22/04/2015

Plus de bulles dans le barboteur depuis 48h.

Densité mesurée : 1010

=> La bière prise dans le densimètre n'est pas remise dans le brassin.

Nettoyage des bouteilles : 20 minutes dans l'eau bouillante + nettoyant oxygène actif.

Degré alcoolique calculé : +2,62 %, soit 5,75 %

Préparation d'un sirop de sucre : avec 160 g. de sucre pour 18,75 l. = 8,53 g./l., soit +0,54 %

Degré alcoolique final : +2,62 %, soit 6,29 %

Mise en bouteilles 18,75 litres :

– 6 x 75 cl. = 4,5 litres

– 57 x 25 cl. = 14,25 litres

+ 2 semaines = Lundi 06/05/2015

Dimanche 08/02/2015

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

Mercredi 05/05/2015

Dégustation : fine, arômes de fraises en bouche et au nez.