

Ingrédients pour 25 litres de bière ambrée. (degré recherché : 7,5 % )

**Malt** : 6,5 kg

- 1kg rauchmalz
- 1kg cara-amber 60 EBC
- 4,5 kg de Pale Ale 7

**flocons d'orge** : 1 kg

**eau** : 20 l pour l'empâtage + 11 pour le lavage des drêches.

**houblons amères** : 90g

- 50g East Kent Goldings + 40g Hallertau Perle

**houblons aromatiques** : 25g

- 12g East Kent Goldings +13g Hallertau Perle.

**Levure** : Wyeast 1028 London Ale: 50 ml (quantité augmentée grâce à un pied de cuve)

opérations

1) **péparation de la levure.**

2) **concassage du malt.**

*Ne pas moudre ; le grain doit seulement être cassé et l'enveloppe autour du grain doit rester intacte. On ne doit pas pratiquement pas avoir de farine.*

3) **empâtage.**

- température souhaitée : 50 °C temps : 25 minutes

*Remplir la cuve Weck avec 20l d'eau et chauffer à 55°C. Ajouter ensuite les malts et remuer. Agiter pour éviter que la pâte n'attache. Contrôler la température.*

4) **brassage.**

-Ajout des flocons d'orge : *Au début du brassage, les mettre dans la cocotte minute avec de l'eau et faire bouillir quelques minutes, puis refroidir et ajouter au brassin.*

-Chauffer le moût à 62-63° C (à cette température l'amidon est transformé en maltose, un sucre fermentescible qui sera transformé en alcool pendant la fermentation). Temps : 30 minutes.

-Chauffer à 66-68° C (à cette température l'amidon est transformé en dextrose, sucre non fermentescible qui donnera la rondeur en bouche) Temps : 30 minutes.

-Chauffer la maische à 75° C et maintenir à cette température 10 minutes.

*Penser à utiliser la teinture d'iode pour vérifier que l'amidon a bien été transformé.*

5) **filtration et lavage des drêches.**

- eau à 78-80° C.

En fin de brassage, Mettre 11 litres d'eau à chauffer à 80°C dans la cocotte minute et une grosse casserole. (contrôler avec le thermomètre.)

*A la fin du brassage, transvaser tout le contenu de la cuve Weck dans la cuve filtrante. (Utiliser la pelle à moût). Nettoyer la cuve pour y récupérer le moût filtré. Placer la cuve Weck sous le robinet de la cuve filtrante et récupérer le moût.*

*Laver les drêches en plusieurs fois et récupérer l'extrait dans la cuve. Jeter les drêches sur le tas de composte et nettoyer la cuve filtrante.*

6) **cuisson du moût.**

*Amener le moût à ébullition et ajouter le houblon amère (dans un sac à houblon.) Laisser cuir 1heure et 30minutes.*

*Ajouter le houblon aromatique 8 minutes avant la fin de la cuisson.*

7) **refroidissement du moût.**

*Débrancher et sortir la cuve Weck sur l'évier du jardin. Attention à ne pas se brûler ! Placer la spirale dans la cuve et la sortie dans l'évier ; ouvrir le robinet et refroidir jusqu'à 25°C (Contrôler avec le thermomètre.) Fermer le robinet.*

*En faisant attention de ne pas faire bouger les albumines, transvaser le mout dans la cuve de fermentation à l'aide du siphon.*

*Mesurer et noter la densité initiale (normalement comprise entre 1050 et 1100).*

8) **Première fermentation.**

*Ajouter les levures et remuer. Fermer le fût et mettre 2 cm d'eau dans le barboteur. La température doit être comprise entre 15 et 22°C.*

*Quand la densité (contrôlée toujours à 20 °C) est descendu entre 1020 et 1025, transvaser la bière dans la cuve de brassage avec le siphon et virer le dépôt au fond de la cuve (levures mortes). Nettoyer le fermenteur, remplacer le bouchon par le robinet de soutirage et y verser la bière pour poursuivre la première fermentation. (La densité devra atteindre 1010-1015 à la fin de la première fermentation.)*

9) **mise en bouteilles.**

*Soutirer la bière dans le broc de 5 litres et mesurer le volume. Verser le tout dans la cuve filtrante placée de manière à pouvoir soutirer ensuite dans les bouteilles.*

*Ajouter du sucre pour la deuxième fermentation (4-6 g / litre). Dissoudre ce sucre dans un peu de bière chauffée pour obtenir une meilleure dissolution.*

*Mettre en bouteilles.*

*Laisser les bouteilles dans un endroit chaud (20°C) pendant la première semaine, puis, les mettre à la cave pour la maturation (1 mois environ.)*