Phillip Lamb

Boissons avec alcool

Bière ipa

3h30	1h	2h30	0	94
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des grains

1. Remplir une marmite avec l'eau minérale en tournant les bouteilles sur elles-mêmes pour créer un tourbillon et ainsi les vider plus vite.
2. Faire chauffer l'eau jusqu'à 75°C.
3. Préchauffer le four à 65°C (Th.2).
4. On peut utiliser un rouleau à pâtisserie à la place du moulin à grains. Il suffit de mettre les grains dans un sac en plastique puis de les écraser à l'aide du rouleau.
5. Mettre les malts Pilsner, rye, pale et cara 60 dans le moulin à grains. Ajouter les flocons de blé et le houblon.
6. Vérifier les grains : s'ils ne sont pas assez ou trop moulus, ajuster la mouture en conséquence.
7. Vérifier que les grains ne soient pas trop moulus, s'il y a trop de farine cela signifie que la mouture est trop fine.

Étape 2

Préparation du malt

1. Vérifier la température de l'eau dans la marmite à l'aide d'un thermomètre, elle doit atteindre 75°C.
2. Si la température de l'eau est trop élevée, ôter un peu

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la préparation des grains

7.5 litre(s) **Eau**
1200 g **Malt**
100 g **Malt**
300 g **Malt**
100 g **Malt**
100 g **Blé**
5 g **Houblon**

Ingrédients pour la cuisson du malt

3 litre(s) **Eau**
5 g **Houblon**

Ingrédients pour la finition de la cuisson

2.5 g **Houblon**

Ingrédients pour la préparation du moût après ébullition

2 g **Mousse(s) d'Irlande**

d'eau de la marmite à l'aide d'un verre mesure puis ajouter de l'eau minérale à température ambiante.

3. Si cela ne suffit pas, éteindre le feu et rajouter de l'eau.
4. Il est important d'utiliser un thermomètre très précis.
5. Prendre un bol et retirer de l'eau chaude à l'aide d'une louche puis la remplacer par de l'eau froide jusqu'à obtention de 75°C.
6. Ajouter une partie du malt moulu petit à petit dans la marmite à l'aide d'une écumoire.
7. Verser le reste du malt moulu d'un seul coup, le pousser contre les parois de la marmite à l'aide de l'écumoire afin de dissoudre les éventuels grumeaux.
8. Le mieux est donc de verser le malt petit à petit pour éviter la formation de grumeaux.
9. Vérifier la température, elle doit atteindre 66,7°C.
10. Mettre un couvercle sur la marmite, l'enfourner pendant 1h.

Étape 3

Cuisson du malt

1. Sortir la marmite du four et vérifier la température, elle doit être aux environs de 60°C.
2. Porter de l'eau minérale à ébullition dans une casserole.
3. Egoutter le malt à l'aide d'une écumoire, le débarrasser dans un saladier.
4. Vérifier le ph du malt à l'aide de 2 bandelettes prévues à cet effet, il doit être entre 5.2 et 5.5.
5. Verser l'eau bouillante dans la marmite avec le moût, c'est-à-dire le jus de cuisson du malt.
6. Mettre un chinois sur la casserole vide et verser le moût dans la casserole à travers le chinois.
7. Rincer la marmite vide rapidement sous l'eau froide.
8. Transvaser de nouveau le moût dans la marmite rincée.
9. Mettre le malt dans le chinois à l'aide de la louche sans trop presser.
10. Verser le reste de l'eau bouillante sur le chinois au dessus de la marmite de moût puis débarrasser le malt dans le saladier.
11. Répéter l'opération jusqu'à épuisement du malt.
12. Porter le moût à ébullition.
13. Prendre 350 ml du moût, en verser dans un densimètre pour vérifier la densité, elle doit être à 1030.
14. Racler les bords de la marmite à l'aide de l'écumoire.
15. Ajouter le houblon target dès que le jus bout, laisser cuire pendant 30 min.
16. Faire attention à l'ajout du houblon, la marmite peut déborder.
17. Porter de nouveau à ébullition.

Étape 4

Finitions de la cuisson et désinfection des ustensiles

7.5 g **Houblon** 1 **Glaçon(s)** 4 g **Levure de bière**
Ingrédients pour l'embouteillage
20 g **Sucre semoule**

1. Ajouter le houblon mount hood dans la marmite.
2. Remuer légèrement et surveiller que cela ne déborde pas. Puis laisser cuire pendant 30 min à petite ébullition à découvert.
3. Désinfecter tous les ustensiles qui vont être en contact avec la bière en commençant par les rincer.
4. Vérifier qu'il ne reste pas de résidu avant de désinfecter la cuve puis la remplir d'eau.
5. Verser le désinfectant dans la cuve remplie d'eau et laisser agir pendant 2 min.
6. Désinfecter le tuyau en l'introduisant presque entièrement dans la cuve.
7. Il est conseillé de porter des gants pendant l'étape de désinfection.
8. Couper plusieurs morceaux de papier aluminium, les placer dans l'évier puis verser un peu de désinfectant de la cuve dessus sans faire d'éclaboussures.
9. Plier les feuilles d'aluminium pour préserver la partie désinfectée.
10. Vider le reste de la cuve dans l'évier tout en la tournant pour bien désinfecter les bords.
11. Sortir le tube de la cuve en touchant une seule des extrémités, l'autre doit rester désinfectée car elle sera en contact avec la bière.
12. Ouvrir une des feuilles d'aluminium, poser le tube dessus et le recouvrir.
13. Couvrir l'ouverture de la bouteille avec un autre morceau d'aluminium désinfecté.

Étape 5

Préparation du moût après ébullition

1. Ajouter la mousse d'irlande (carraghénane) et mélanger à l'aide de l'écumoire. Puis laisser agir pendant les 3 dernières minutes de la cuisson de 30 min.
2. Eteindre le feu, ajouter le houblon mount hood et mélanger à l'aide de l'écumoire.
3. Boucher l'évier, mettre de la glace puis faire couler de l'eau glacée dedans.
4. Déposer la marmite dans l'eau glacée.
5. Désinfecter le thermomètre puis le mettre dans la marmite pour surveiller la température.
6. Créer un tourbillon dans la marmite pour faire refroidir le malt plus vite.
7. Faire un tourbillon dans le sens opposé tout en surveillant la température.
8. Faire attention à ne pas mettre d'eau dans le moût.
9. Poser le thermomètre sur un des morceaux d'aluminium désinfectés.
10. Prendre un petit peu de moût dans un verre puis en déposer dans le densimètre pour vérifier la densité : elle doit être à 1050.
11. Jeter le moût du densimètre car ce dernier n'a pas été

désinfecté.

12 Vérifier la température du moût, elle doit être aux environs de 29°C.

13 Sortir la marmite de l'évier puis placer la cuve dedans.

14 Mettre l'extrémité désinfectée du tube dans la marmite, aspirer jusqu'à ce que le moût arrive en haut du tube puis le mettre dans la cuve.

15 Verser ensuite le reste de la marmite même si du moût tombe dans la cuve.

16 Remettre le papier d'aluminium sur la cuve et la secouer.

17 Ajouter la levure de bière dans la cuve, remettre l'aluminium et la secouer encore une fois.

18 Couvrir la cuve avec la dernière feuille d'aluminium désinfectée, laisser fermenter pendant 1 semaine.

Étape 6

Embouteillage de la bière

1 Il y a un film qui s'est créé sur le dessus de la bière et la lie s'est déposée dans la cuve.

2 Verser un peu d'eau dans une casserole et ajouter le sucre.

3 Faire chauffer et remuer la casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

4 Ôter la casserole du feu, laisser refroidir puis passer à la désinfection du matériel.

5 Remplir un saladier d'eau et mettre un peu de désinfectant.

6 Désinfecter le tube dans le liquide.

7 Désinfecter les capsules pour les bouteilles à l'aide de l'écumoire.

8 Verser un peu du liquide désinfectant dans un grand verre mesure, puis poser les bouteilles de bière vides dans l'évier.

9 Verser le liquide désinfectant dans une bouteille tout en la tournant pour désinfecter chaque paroi.

10 Faire de même pour chaque bouteille.

11 Vider ensuite les bouteilles et poser du papier aluminium sur les goulots pour éviter que de la poussière ne s'y dépose.

12 Prélever un échantillon de la bière à l'aide du tube désinfecté, aspirer jusqu'à ce que la bière arrive en haut du tube puis verser dans le densimètre.

13 Vérifier la densité, elle devrait être à 1008. Elle était à 1030 au début, notre bière est donc à 6% d'alcool.

14 Goûter la bière.

15 Verser le sirop de sucre dans la cuve de bière.

16 Placer le tube dans la cuve, aspirer puis mettre le tube dans une bouteille en l'inclinant.

17 Pincer le tuyau une fois la bouteille remplie puis remplir les autres.

18 Mettre les bouteilles sur le plan de travail.

Mettre une capsule dans la capsuleuse et vérifier qu'elle

19 Mettre une capsule dans la capsuleuse et vérifier qu'elle ne tombe pas quand on retourne l'appareil.

20 Déposer la capsuleuse sur une bouteille et appuyer sans trop forcer pour éviter de casser la bouteille.

21 Faire de même avec les autres bouteilles.

22 Ne pas secouer les bouteilles, la bière s'oxyderait.

23 Vérifier que les capsules sont bien fixées.

24 Rincer les bouteilles à l'eau froide et les mettre dans une boîte en carton. Laisser le carton dans une pièce à 25°C maximum pendant 3 semaines.

Étape 7

Dressage

1 La bière doit être servie entre 5 et 8°C. Il faut donc la mettre au réfrigérateur pendant 12h avant de la servir, et la sortir 20 minutes avant de la boire.

2 Décapsuler la bouteille.

3 Verser la bière dans un verre de vin jusqu'à mi-hauteur, sa saveur pourra s'apprécier plus facilement.

4 La mousse piège les arômes, elle a donc son importance.