BRASSERIE
L'ÉCUME
DES FALAISES

BIERE

Indian Pale Ale

Recette pour faire 4 Litres de bière

L'ECUME DES FALAISES

KIT BEER MYSELF

NOUVEAU

CONTENU DU KIT

Oxy Chemi pro **1**
Thermomètre **2**
Malt d'orge **3**
Houblon amérisant **4**
Houblons aromatique 1 et 2 **5**
Dame jeanne **6**
Levure **7**
Bouchon **8**
Barboteur **9**
Sucre candi **10**
Siphon **11**
Poche textile **12**

SE MUNIR ...

2 grands récipients de 5 à 6 litres
1 grande casserole
Passoire-tamis fine
Sucre
6 Bouteilles de 75 cl ou 12 bouteilles de 33 cl ou encore 8 bouteilles de 50 cl à bouchon mécanique.
Eau du robinet
Placer deux bouteilles d'eau au congélateur la veille du brassage.
Un verre mesureur
Entonnoir

Temps de réalisation estimé : environ 4 h

A PROPOS

HISTORIQUE

La brasserie l'Ecume des Falaises a été fondée en 2014 sur les Falaises de Champeaux.
Petit à petit la bière de l'Ecume s'est imposée comme une bière artisanale locale appréciée.

Afin d'augmenter la production face à une demande grandissante, la brasserie a déménagé en 2017 dans la station balnéaire en plein coeur de JULLOUVILLE.

POURQUOI CE KIT ?

Depuis le début, la brasserie accueille, conseille, informe les visiteurs qui le souhaitent. Devant cet engouement pour la fabrication de la bière, nous voulions donner la possibilité à nos clients d'en faire autant. Ce kit est aussi l'occasion pour nous de partager et d'échanger avec vous.

OU NOUS TROUVER ?

16 avenue du Général Eisenhower 50610 Jullouville, aux alentours de la baie du Mont Saint Michel - Véritable joyau de la nature, le paysage offre une vue imprenable sur l'une des plus belle merveille du monde.

Étape 1

NETTOYAGE DES INSTRUMENTS

Nous attirons votre attention sur l'importance du nettoyage des instruments :

- Dans un récipient, diluer la moitié de OXY Chemi pro (1) fournie dans 2 l d'eau tiède, le reste du produit servira à **l'étape 6 embouteillage**.
- Plonger- y siphon, barboteur, capuchon, entonnoir et autres ustensiles.
- Nettoyer la Dame jeanne avec cette solution.
- Laisser reposer 5 mn.
- Rincer à l'eau du robinet et laisser sécher.

Oxy chemi Pro est un produit irritant, le port de lunettes et gants est conseillé.

Étape 2

EMPATAGE

L'empatage consiste à extraire les sucres fermentescibles du malt qui seront par la suite consommés par les levures , cette étape nous donnera le **moût. Pour cela différents paliers de température sont nécessaires.**

- Faire chauffer 4 litres d'eau à 54 °C dans une cocotte inox de 6 litres minimum, utiliser le thermomètre (2) fourni dans le kit beermyself.
- Verser le Malt d'orge déjà concassé (3) et mélanger la préparation tout en maintenant la température à 50 °C pendant 10 mn.
- Porter la température à 65°C, rester à cette température pendant 75 mn tout en mélangeant régulièrement la préparation.
- Porter la température à 76 °C, rester à cette température pendant 10 mn tout en mélangeant régulièrement la préparation.

Étape 3

FILTRATION

La filtration ou lavage des drêches consiste à extraire le moût en séparant les écorces et les gruaux du malt :

- Faire chauffer 2 litres d'eau à 76 °C
- Pendant ce temps, placer la poche textile **(12)** dans une passoire au dessus d'un grand récipient et y verser la préparation de **l'étape 2.**
- Verser ensuite l'eau chauffée à 76°C doucement sur les drêches afin d'extraire les derniers sucres présents dans les céréales.

Étape 4

EBULLITION

L'ébullition est une étape importante puisque qu'elle va permettre de stériliser le moût et infuser les houblons :

- Dans un grand récipient, portez le moût à ébullition à 100 °C.
- Une écume devrait se former pour retomber très rapidement.
- Eviter tout débordement.
- Une fois la préparation en ébullition, régler le minuteur sur 60 mn.
- Verser tout le contenu du houblon amérisant (4) dès le début de l'ébullition directement dans le moût.
- A 15 mn de la fin, verser tout le contenu du houblon aromatisant 1 (5) dans le moût.
- A 5 mn de la fin, verser tout le contenu du houblon aromatisant 2 (5) dans le moût.

Bien couvrir pour éviter une évaporation trop importante.

A ce stade de la préparation vous obtenez environ 4 litres de moût. Compléter avec de l'eau si ce n'est pas le cas.

Le houblon dit amérisant donnera l'amerture à la bière,
Le houblon dit aromatique procurera la flaveur de la bière.

Nous vous invitons à introduire tout type d'épice afin de rendre votre bière encore plus unique tel que coriandre, canelle...

Étape 5

FERMENTATION

A cette étape de fabrication, votre moût devient de la bière. L'introduction de la levure va engendrer une production de CO2 et d'alcool :

- Placer votre récipient contenant le moût chaud dans un grand bain d'eau froide, l'exercice consiste à ramener la température du moût à 20-25 °C. Utiliser les **bouteilles congelées** pour accélérer le refroidissement.
- Transvaser ensuite ce moût dans la dame jeanne (6) **nettoyée** et **désinfectée à l'aide de l'entonnoir.**
- Ajouter le sachet de levure (7), secouer energétiquement afin d'aérer le moût et faciliter la prise de levure.
- Poser le capuchon (8) sur la dame jeanne.
- Introduire le barboteur (9) rempli à moitié d'eau sur le capuchon.
- Laisser fermenter pendant 10 jours dans un endroit sombre à température ambiante (environ 20°C).
- Commencer à mettre de côté vos bouteilles.

Le barboteur est la soupape de sécurité laissant échapper les gaz lors de la fermentation. Aucune particule, micro-organisme ne doivent être en contact avec la bière à cette étape faute de quoi votre bière aura un faux goût.

L'étape de fermentation est la plus délicate et demande une hygiène irréprochable.

Étape 6

EMBOUTEILLAGE

Phase ultime dans le processus de fermentation, la mise en bouteille va permettre la gazéification de la bière :

- Préparer une solution de détergent avec le Oxy chemi Pro restant (se reporter au début de la notice).
- Laver scrupuleusement les bouteilles, siphon, grand récipient et bouchons mécaniques avec la solution détergent en veillant à bien retirer tout dépôt, salissure à l'aide d'un goupillon si nécessaire.
- Dissoudre le sucre (6 gramme/litre de bière) dans un verre d'eau à 20°C.
- Siphonner le contenu de la dame jeanne vers le grand récipient avec le **siphon contenu dans le kit (11) en prenant soin de laisser le dépot dans la dame jeanne.**
- Ajouter y le sucre, mélanger la préparation.
- Remplir chaque bouteille en laissant 3 cm à partir du haut du goulot.
- Refermer les bouteilles prélablement équipées de leur bouchon mécanique.
- Laisser refermenter 30 jours à température ambiante (20°C) à l'abris de la lumière avant de pouvoir déguster votre bière **BeerMyself.**

Le sucre consommé et transformé par les résidus de levure produit le CO2 lors de la refermentation en bouteille.

A ce stade de la préparation, le sucre peut être subtitué par tout autre produit sucré , liquide ou solide, comme par exemple le miel.

BRASSERIE

L'ÉCUME

DES FALAISES

Une question ? Nous vous répondons par mail :
contact@lecume-des-falaises.fr

BRASSERIE L'ÉCUME DES FALAISES
16 Avenue du Général Eisenhower
50610 JULLOUVILLE
Tél : 06 48 04 52 06

Pensez-y, le kit est rechargeable
contactez-nous pour passer commande.

www.lecume-des-falaises.fr

facebook

Instagram

tripadvisor