BIERES ARTISANALES
DEPUIS 2014
L'ECUME DES FALAISES

BIERE
BLONDE

RECHARGEABLE

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 **5**
Dame jeanne **6**
Levure **7**
Capuchon **8**
Barboteur **9**
Sucre candi **10**
Siphon **11**
Filtre à thé **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

A PROPOS

HISTORIQUE

La brasserie l'Ecume des Falaises a été fondée en 2014. Frère et soeur , Adèle et Clément se sont lancés dans la fabrication de la bière un peu par hasard. Le désir de vouloir faire autre chose, changer de métier. Revenir à des choses simples.
Petit à petit la bière de l'Ecume s'est imposée comme une bière artisanale locale appréciée.

Aujourdh'hui, Clément est parti aspiré par d'autres envies, d'autres challenges. Martial a rejoint l'entreprise en 2016. Lui aussi passionné, formé à l'IFBM de Nancy, avec un désir fort d'être entrepreneur.

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, il devenait juste de donner la possibilité aux consommateurs de s'essayer à notre passion. Ce kit est aussi l'occasion pour nous de partager, d'échanger avec vous.

OU NOUS TROUVER ?

Située sur les hauteurs des falaises de Champeaux, L'Ecume des Falaises domine 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 corrosif, 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 necessaires.**

- Faire chauffer 3,5 litres d'eau à 52 °C dans un grand récipient, 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 62 °C, rester à cette température pendant 30 mn tout en mélangeant régulièrement la préparation.
- Porter la température à 72 °C, rester à cette température pendant 30 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 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.

A ce stade de la préparation vous obtenez environ 4 litres de moult.

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 le sucre candi (10).
- Verser tout le contenu du houblon amérisant (4) dès le début de l'ébullition directement dans le moût.
- A 12 mn de la fin, verser tout le contenu du houblon aromatisant (5) dans le sachet à thé (12) noué avant de le plonger dans le moût.

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

A ce stade de la préparation, 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 CO_2 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 25 gr de sucre 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).**
- 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 reposer 30 jours à température ambiante (20°C) à l'abris de la lumière avant de pouvoir déguster votre bière **BeerMyself** par **L'Ecume des Falaises**.

Le sucre consommé et transformé par les résidus de levure produit le CO_2 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.

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

BRASSERIE L'ÉCUME DES FALAISES
Route de l'Ourière
50530 CHAMPEAUX
Tél : 06 48 04 52 06

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

www.lecume-des-falaises.fr