

INSTRUCTIONS

L'Or du Fou — Ale Blonde Forte Belge

Une recette collaborative entre Sylvain Robitaille et Beer Grains

LOT	ABV	IBU	SRM	OG	FG
19L	7,5–8%	26	4	1,066*	1,009

(*En supposant une efficacité de brassage de 72%)

Ne vous fiez pas à sa robe pâle ni à son apparente douceur : cette bière cache bien son jeu. Le malt pilsner et le sucre candi lui confèrent une robe lumineuse. La levure d'abbaye et le houblonnage (Magnum et Saaz) révèlent des notes épicées et fruitées, suivies d'une finale sèche rehaussée d'une amertume discrète. À servir entre 5 et 8 °C.

CONTENU DE LA TROUSSE

Grains

- 4200g – Malt Pilsner (BEST Pilsen)
- 400g – Malt Munich (BEST Munich)
- 400g – Carapils / Carafoam
- 500g – Sucre candi belge clair (ajouté à l'ébullition)

Houblons

- 14g – Houblon Magnum (60 min)
- 6g – Houblon Saaz (10 min)

Levure (au choix)

- Levure liquide Escarpment Labs West Abbey Ale
- Levure sèche Fermentis SafAle BE-256
- Levure sèche Lallemand LalBrew Abbaye Belgian Ale

Non inclus mais requis

- Sucre d'amorçage (dextrose) ou bonbonne de CO_2 pour l'embouteillage sous pression
- Désinfectant
- Équipement de brassage de base

Volumes d'eau selon l'équipement

Équipement	Empâtage	Rinçage
Tout-en-un (Grainfather, Brewzilla)	17L	10,83L
Brassage en sac (BIAB)	27,83L	S.O.

Brassez cette recette avec Brewfather

PHASE 1 : JOUR DE BRASSAGE

Avant le brassage

- Sortez la levure du réfrigérateur 3 à 6 heures avant d'en avoir besoin.
- Mesurez vos volumes d'eau selon votre équipement (voir tableau à la page 1).

Empâtage

- Pour obtenir une température de macération de 65 °C, chauffez d'abord votre eau aux alentours de 70 °C. L'ajout du malt froid fera naturellement chuter la température jusqu'au palier souhaité.
- Ajoutez le grain lentement, en brassant pour éviter les grumeaux (boules de pâte).
- Vérifiez que la température d'empâtage est de 65°C. Ajustez avec de l'eau chaude ou froide si nécessaire.
- Laissez macérer pendant 60 minutes.
- Après l'empâtage, rincez les grains avec de l'eau à 76–78°C pour recueillir votre volume pré-ébullition.
  Brasseurs BIAB : retirez simplement le sac et laissez-le s'égoutter. Aucun rinçage nécessaire.
- Vous devriez avoir environ 23,8L de moût dans votre bouilloire (ajustez selon votre taux d'évaporation).

Ébullition

- Amenez le moût à ébullition. Attendez la cassure chaude (la mousse monte puis retombe) avant de démarrer le chronomètre.
- Démarrez une ébullition de 60 minutes. Ajoutez 14g de houblon Magnum (sachet 1).
- 10 minutes avant la fin de l'ébullition : ajoutez 6g de houblon Saaz (sachet 2), et incorporez 500g de sucre candi clair en remuant jusqu'à dissolution complète.
- 0 min : Terminez l'ébullition. Retirez du feu ou éteignez l'élément chauffant.

Refroidissement et ensemencement

- Refroidissez le moût à environ 20–22°C aussi rapidement que possible. Utilisez un refroidisseur à immersion, un refroidisseur à contre-courant, un refroidisseur à plaques, ou un bain de glace.

⚠ Désinfectez tout à partir de ce point!

- Transférez le moût dans votre fermenteur, en laissant les sédiments (trub) derrière. Oxygénez en éclaboussant pendant le transfert ou avec une baguette d'oxygénation.

- Prenez une lecture de la densité originale (OG) avec un hydromètre ou un réfractomètre et notez-la. Cible : 1,066.
- Complétez avec de l'eau froide pour atteindre 19L, ou pour ajuster l'OG si nécessaire
- Ensemencez la levure à 20–22°C en suivant les instructions de l'emballage.
- Scellez votre fermenteur avec un barboteur. Placez-le dans un endroit sombre à température stable.
- La fermentation active devrait débuter dans les 3 à 24 heures.

PHASE 2 : FERMENTATION

⚠ **N'introduisez pas d'oxygène à partir de ce point! Aucune éclaboussure ou agitation.**

- Maintenez une température de fermentation stable selon les recommandations pour votre souche de levure. Consultez l'emballage de la levure pour la plage de température idéale.
- La fermentation active est terminée lorsque l'activité du barboteur ralentit considérablement et que la mousse (kräusen) retombe. Cela prend généralement 7 à 14 jours. Une fois la fermentation terminée, laissez la bière se conditionner pendant 2 semaines avant l'embouteillage.
- Optionnel : Transférez dans un fermenteur secondaire pour plus de clarté.

PHASE 3 : EMBOUTEILLAGE

⚠ **Désinfectez tout! Évitez l'exposition à l'oxygène!**

- Prenez une lecture de la densité finale (FG) et notez-la. Cible : 1,009. Confirmez que la densité est stable pendant 2 à 3 jours avant l'embouteillage.

Embouteillage

- Dissolvez 120g de sucre de maïs (dextrose) dans 250mL d'eau (pour viser ~2,8 volumes de CO_2). Faites bouillir brièvement pour stériliser, puis laissez refroidir.
- Versez la solution d'amorçage dans votre seau d'embouteillage. Transférez délicatement la bière par-dessus, en brassant doucement pour mélanger.
- Remplissez et capsulez les bouteilles. Conservez à 18–22°C pendant 2 à 3 semaines pour la carbonatation.

Mise en fût

- Transférez dans un fût désinfecté et purgé au CO_2. Scellez et forcez la carbonatation à la pression de service désirée.

DÉGUSTEZ AVEC VOTRE HORDE

Pour la bière conditionnée en bouteille :

- Après 3 semaines : Essayez-en une. Versez dans un verre, en laissant les sédiments dans la bouteille. Observez la carbonatation et la rétention de mousse. Si la carbonatation est faible, attendez une semaine de plus.
- Après un mois de plus : votre bière devrait être à son meilleur.
- Lorsqu'elle est prête, refroidissez et dégustez! La bière se déguste mieux entre amis — invitez votre horde et levez votre verre à la bière maison!

CONSEILS

Calcul de l'ABV : (OG – FG) × 131,25 = ABV

Exemple : (1,066 – 1,009) × 131,25 = 7,5%