

Recette Irish stout 5eme concours du CRAB

Bière brassée à 3 (Gautier - Olivier - Paul)

DI: 1040

DF: 1016 (1008visé)

EBC 76

IBU 34

Ingrédients

Grains

2,6kg pale ale

1,2kg Munich

0,6kg flocons d'orge

0,25kg orge torrifiée

0,25kg malt chocolat

Houblons

20g Magnum

10g Willamette

Levure:

2 sachets Lallemand Nottingham (22g)

Eau

CA119 - MG6 - NA24,9 - CL39 - SO4 53 - HCO 217 - pH:5,5

Eau démarrage :25litres

Eau rinçage : 10litres

Brassage

Palier 64°C pendant 60min

Mash out à 76°C pendant 10min

Rinçage

10 litres

Ébullition

60 min

Ajout magnum à 60min

Ajout willamette 10min de la fin.

Refroidissement, transfert, ensemencement: 26 litres en fermenteur

Fermentation

19°C - 4 semaines

Embouteillage

2,0 volume CO₂ (4,9g/l de dextrose)