

## La Fin d'Anjou

Densité originale prévue : 1,084

Densité finale prévue : 1,015

ABV : 9,0%

IBU : 0

Volume final: 20 litres

Malts et autres ferments: 7 kg malt Pilsner; 250 g malt Munich 10L; 150 g malt Honey; 750 g Sucre candi clair

Houblons: 28 g Northernbrewer; 14 g Hersbrucker; 7 g Saaz

Autres: 10 g Écorce d'orange amère; 5 g Coriandre

Levure: 2 sachets de levure BE-256

### Méthode

Eau d'empâtage (mash) : 22 litres

Eau de rinçage : 10 litres

Chauffer l'eau d'empâtage à 72°C. Ajouter les grains en mélangeant afin qu'ils soient tous humidifiés (il y aura une perte de température normal ici). Vérifier la température et maintenir à 65°C pendant 60 minutes. Pendant ce temps, faire chauffer le reste de l'eau jusqu'à 78°C.

**Option 1** (« batch sparge »): Faire écouler le moût doucement dans une cuve tampon. Lorsque le moût est égoutté, ajouter le reste de l'eau chauffée et laisser infuser quelques minutes. Faire écouler le deuxième moût.

**Option 2** (« fly sparge »): Faire écouler doucement le moût doucement dans une cuve tampon en ajoutant constamment de l'eau de rinçage afin de maintenir les grains submergés jusqu'à utilisation de tout l'eau de rinçage. Laisser égoutter complètement.

Disposer des grains.

Porter à ébullition tout le moût dans le chaudron. Lorsque l'ébullition commence, partir un décompte de 60 minutes et ajouter 28 g de houblon Northern Brewer. Lorsqu'il reste 15 minutes, ajouter une pastille de carraghénine, 5 g de coriandre et 14 g de houblon Hersbrucker. Lorsqu'il reste 2 minutes, ajouter 10 g d'écorce d'orange amère et 7 g de houblon Saaz. À la fin du décompte, arrêter l'ébullition et laisser reposer 5 minutes, puis refroidir le moût jusqu'à 22°C. Prendre un échantillon et noter la densité initiale.

Transférer dans le fermenteur et ajouter la levure. Laisser fermenter jusqu'à ce que la densité soit stable, environ 21 jours (vous pouvez transférer dans un autre fermenteur après une semaine de fermentation si désiré). Vous pouvez ensuite embouteiller votre bière!

Mélanger le sucre (7g/L) dans une casserole avec une tasse d'eau et faire bouillir 5 minutes. Transférer la bière dans la chaudière de fermentation et mélanger doucement la solution sucrée (il faudra mélanger la bière quelques fois pendant l'embouteillage). La refermentation en bouteille prends 2 à 4 semaines à une température ambiante de 20°C.