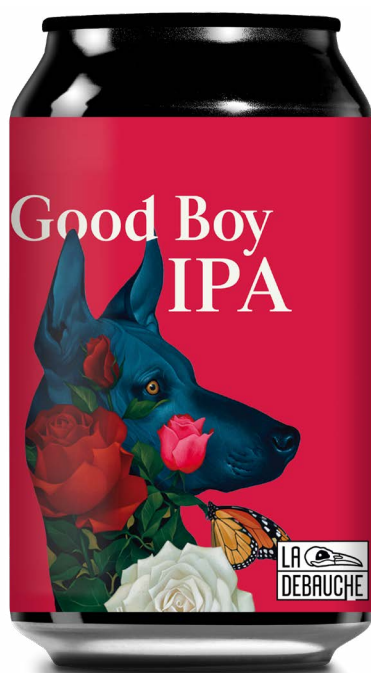




Fiche recette de la Good Boy Pour 20 L



Good Boy IPA

*Tout ce que vous pouvez
attendre d'une bonne IPA,
généreuse, sèche et désaltérante.*

Alcool : 6 %
IBU : 36
EBC : 6
Volume en bouteille : 18 L
Efficacité : 70 %
OG : 1,055
FG : 1,008

RECETTE

/ **Empâtage** **Température : 50 °C** **Durée : 10 min**

Eau : 15,08 L
Pilsner : 2 600 g
Blé : 1 800 g
Avoine, flocons : 500 g
Froment, flocons : 300 g

/ **Mono-palier** **Température : 65 °C** **Durée : 60 min**

/ **Mash out** **Température : 78 °C** **Durée : 10 min**

/ **Rinçage**
Eau : 14,12 L

/ **Ebullition** **Durée : 60 min**
Columbus : 19 g (*en pellets*) 60 min
Cascade + Columbus : 19 g + 19 g (*en pellets*) 80 °C
Citra + Simcoe + Mosaic : 60 g + 60 g + 38 g (*en pellets*) DH

/ **Fermentation** **Température : 22 °C**
US-05 : 2 x 11,5 g
-> **Viser 1,008**

Une fois la fermentation terminée, passer la bière à 0 °C et attendre 15 jours avant l'embouteillage !

Conseil : faire le dry hopping en fin de fermentation primaire.

**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux !**

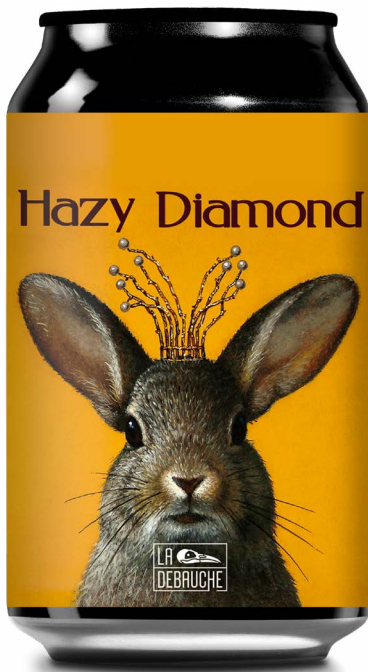
www.brasserie-ladebauche.com

Facebook : [@ladebauche16](https://www.facebook.com/ladebauche16) & Instagram : [brasserie_la_debauche](https://www.instagram.com/brasserie_la_debauche)



LA DEBAUCHE

Fiche recette de la Hazy Diamond Pour 20 L



Hazy Diamond

Sour aux fruits de la passion

Hazy Diamond est une bière acidulée et rafraîchissante aux fruits de la passion qui lui confèrent des saveurs croquantes.

Alcool : 5 %

IBU : 1

EBC : 7

Volume en bouteille : 20 L

Efficacité : 70 %

OG : 1,045

FG : 1,008

RECETTE

/ **Empâtage** **Température 50 °C** **Durée : 10 min**

Eau : 12,3 L

Pilsner : 2 000 g

Froment, blond (Malt) : 1 700 g

Froment, flocons : 400 g

/ **Mono-palier** **Température : 65 °C** **Durée : 60 min**

/ **Mash out** **Température : 78 °C** **Durée : 10 min**

/ **Rinçage**

Eau : 15,80 L

/ **Ebullition** **Durée : 60 min**

Columbus : 0,0001 g

/ **Fermentation**

Sour Pitch Lallemand : 10 g

Température : 30 °C

24 h après : US-05 : 2 x 11,5 g

Température : 21 °C

Lorsque la fermentation est vigoureuse, incorporer la purée de fruits de la passion : 2 200 g

-> **Viser 1,008**

Une fois la fermentation terminée, passer la bière à 0 °C et attendre 15 jours avant l'embouteillage !

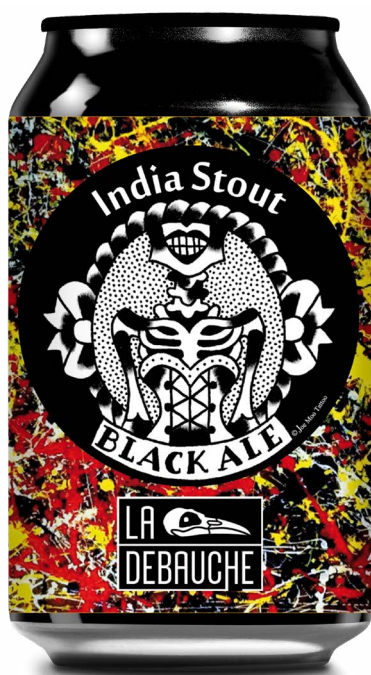
A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager votre brassam via nos réseaux sociaux!

www.brasserie-ladebauche.com

Facebook : [@ladebauche16](https://www.facebook.com/ladebauche16) & Instagram : [brasserie_la_debauche](https://www.instagram.com/brasserie_la_debauche)



Fiche recette de la Black Ale India Stout Pour 20 L



RECETTE

/ Empâtage Température : 50 °C Durée : 10 min
Eau : 15,6 L Chocolat (Malt) : 346 g
Pale Ale : 3 409 g Caraamber® : 227 g
Munich (Malt) : 2 273 g Special B : 227 g
Orge grillée : 364 g Carahell® : 227 g

/ Palier 1 Température : 62 °C Durée : 60 min
/ Palier 2 Température : 68 °C Durée : 60 min

/ Mash out Température : 78 °C Durée : 10 min

/ Rinçage
Eau : 15,49 L

Black Ale India Stout

India Stout

*La Black Ale India Stout présente
de belles notes végétales,
d'où ressortent des saveurs
gourmandes et torréfiées.*

Alcool : 8 %

IBU : 47

EBC : 111

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 80 %

OG : 1,083

FG : 1,022

/ Ebullition Durée : 120 min
Columbus : 29 g (en pellets) 120 min
Cascade : 27 g (en pellets) FO 10 min
Cascade : 73 g (en pellets) DH

/ Fermentation Température : 22 °C
US-05 : se référer aux consignes indiquées sur la levure
- > **Viser : 1,022**

Une fois la fermentation terminée, passer la bière à 0 °C
et attendre 3 semaines / 1 mois avant l'embouteillage !

Conseil : utiliser de la balle de riz à la filtration.

**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux!**

www.brasserie-ladebauche.com

Facebook : [@ladebauche16](https://www.facebook.com/ladebauche16) & Instagram : [brasserie_la_debauche](https://www.instagram.com/brasserie_la_debauche)