



# LA DEBAUCHE

## Fiche recette de la Cindy Bunny



### Cindy Bunny

Triple Belge

*En bouche, Cindy Bunny présente des notes fruitées et de levures, typiques du style Triple.*

Alcool : 8 %

IBU : 23

EBC : 11

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 70 %

OG : 1,071

FG : 1,010

## RECETTE

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

Eau : 14,25 L

2RP : 4 100 g

Blé : 1 100 g

Cara Pils : 500 g

**/ Palier 1**      **Température : 63 °C**      **Durée : 60 min**

**/ Palier 2**      **Température : 68 °C**      **Durée : 30 min**

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

**/ Rinçage**

Eau : 15,45 L

**/ Ebullition**      **Durée : 60 min**

Sucre blanc : 500 g

Coriandre : 10 g

Clou de girofle : 2 g

Ecorce d'orange : 50 g (à la fin du boil)

Colombus : 11 g (en pellets)      Boil

Cascade : 19 g (en pellets)      Whirlpool (puis attendre 30 minutes)

**/ Fermentation**      **Température : 20 °C**

**Durée : 15 jours, viser 1,010**

BE 256 : se référer aux consignes indiquées sur la levure

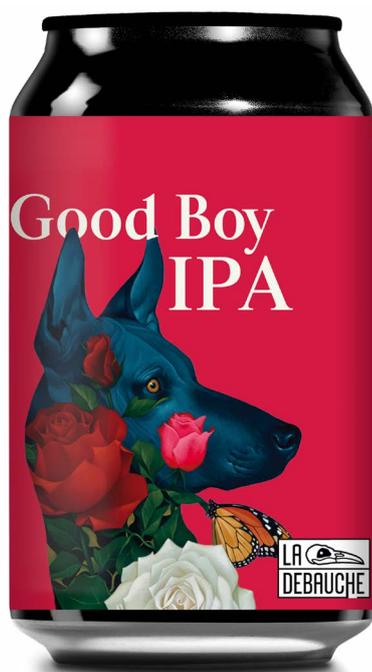
**A la vôtre  
& n'hésitez pas à partager avec nous  
votre brassam !**

[www.brasserie-ladebauche.com](http://www.brasserie-ladebauche.com)

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



## 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 !**

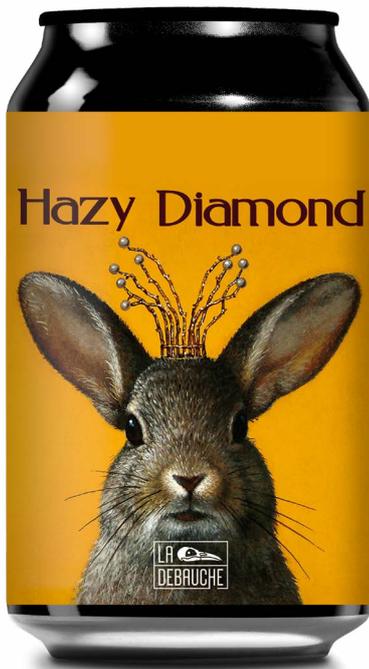
[www.brasserie-ladebauche.com](http://www.brasserie-ladebauche.com)

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 Lallemant : 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!**

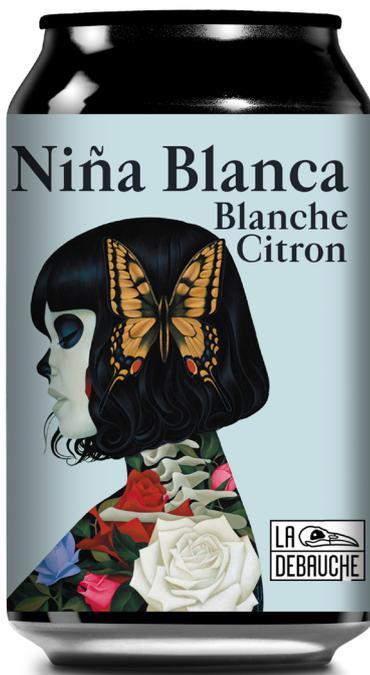
[www.brasserie-ladebauche.com](http://www.brasserie-ladebauche.com)

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



# LA DEBAUCHE

## Fiche recette de la Niña Blanca



### Niña Blanca

Blanche au citron

*Une bière rafraîchissante  
avec beaucoup de peps !*

Alcool : 5 %

IBU : 24

EBC : 6

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 70 %

OG : 1,045

FG : 1,005

## RECETTE

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

Eau : 12,3 L

2RP : 1 850 g

Blé : 1 800 g

Blé flocon : 450 g

/ **Monopulier**      **Température : 65 °C**      **Durée : 60 min**

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

/ **Rinçage**

Eau : 15,8 L

/ **Ebullition**      **Durée : 60 min**

Colombus : 8 g (*en pellets*)      Boil

Cascade : 19 g (*en pellets*)      Whirlpool (*puis attendre 30 minutes*)

Cascade : 60 g (*en pellets*)      Dry hop

/ **Fermentation**      **Température : 22 °C**

**Durée : 15 jours environ, viser 1,005**

WB-06 : se référer aux consignes indiquées sur la levure

Ajouter au début de la fermentation 220 g de jus de citron

*Conseil : n'hésitez pas à attendre longtemps lors de la fermentation  
secondaire, les derniers points se perdent très lentement.*

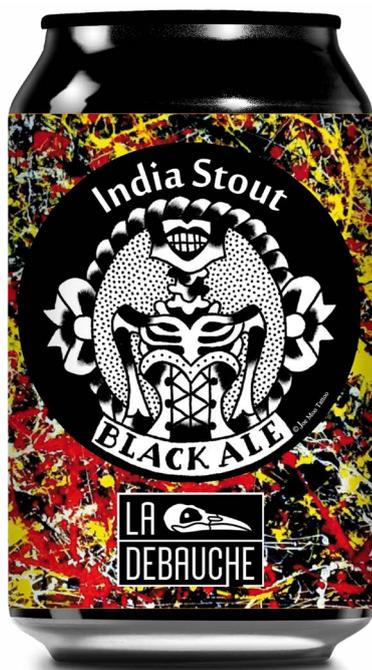
**A la vôtre  
& n'hésitez pas à partager avec nous  
votre brassam !**

[www.brasserie-ladebauche.com](http://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](http://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 Franckie



### Franckie

Irish Stout

*Infusée au whisky, café et copeaux de chêne, Franckie présente de belles notes torrifiées et boisées ainsi qu'une belle texture en bouche.*

*Recette pour les plus expérimenté.e.s !*

Alcool : 7 %

IBU : 29

EBC : 113

Volume en bouteille : 15 L

**Efficacité : 75 %**

OG : 1,078

FG : 1,026

## RECETTE

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

Eau : 14,3 L

Chocolat (Malt) : 400 g

Pale Ale : 3 000 g

Cara 50 EBC : 200 g

Munich (Malt) : 2 200 g

Cara 20 EBC : 200 g

Roasted Barley : 400 g

Special Belge : 200 g

**/ Palier 1**

**Température : 63 °C**

**Durée : 60 min**

**/ Palier 2**

**Température : 68 °C**

**Durée : 60 min**

**/ Mash out**

**Température : 78 °C**

**Durée : 10 min**

**/ Rinçage**

Eau : 16,2 L (*utiliser de la balle de riz*)

**/ Ebullition**

**Durée : 120 min**

Colombus : 15 g (*en pellets*)

Boil

Cascade : 19 g (*en pellets*)

Whirlpool (*puis attendre 30 minutes*)

Lactose : 480 g

à l'ébullition

**/ Fermentation**      **Température : 22 °C**

**Durée : 15 jours, viser 1,026**

US-05 : se référer aux consignes indiquées sur la levure

Faire infuser 20 g de café et 20 g de copeaux de chêne américain chauffe forte dans 11,5 cl de whisky. Après quelques jours, filtrer et verser l'infusion dans la bière pendant la fermentation.

**A la vôtre**

**& n'hésitez pas à partager avec nous  
votre brassam !**

[www.brasserie-ladebauche.com](http://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 Big Boy Pour 20 L



### Big Boy

Imperial Stout aux piments

*La Big Boy est une de nos recettes  
les plus emblématiques.*

*Cet Imperial Stout aux piments  
titre habituellement à 12 % mais  
la recette a été adaptée aux  
contraintes du brassage amateur.*

#### Recette pour confirmé.e.s

Alcool : 9 %

IBU : 6

EBC : 165

Volume en bouteille : 15 L

**Efficacité : 70 %**

DI : 1,095

DF : 1,026

## RECETTE

### / Empâtage

Eau : 18,9 L

Pale Ale : 4 000 g

Munich : 1 350 g

Extrait de malt foncé : 960 g

Orge grillée : 690 g

Malt chocolat : 690 g

Sarrasin : 460 g

Malt arôme : 460 g

/ Palier 1

Température : 50 °C

Durée : 30 min

/ Palier 2

Température : 65 °C

Durée : 60 min

/ Palier 3

Température : 68 °C

Durée : 60 min

/ Mash out

Température : 78 °C

Durée : 10 min

### / Rinçage

Eau : 13,6 L

/ Ebullition

Durée : 120 min

Poivron rouge : 80 g

Piment antillais : 10 g

Cascade : 8 g

Cascade : 11 g      Whirlpool : 30 min

/ Fermentation      Température : 22 °C

US-05 : se référer aux consignes indiquées sur la levure

- > Viser : 1,026

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

Conseils :

*Le rinçage de drêches doit être effectué avec délicatesse et de manière  
homogène afin d'optimiser le rendement.*

*Si vous souhaitez atteindre les 12 % usuels, il faudrait ajouter du sucre  
complexe (sucre intégral, miel...) mais nous vous le déconseillons  
puisque cela risquerait de déséquilibrer la bière.*

[www.brasserie-ladebauche.com](http://www.brasserie-ladebauche.com)

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