



Fiche recette de la 7 Locos Triple Hop Pour 20 l



7 Locos Triple Hop

*Cette recette est issue d'une série
de 7 bières réalisées pour les
magasins V and B. Ici, une bière
de style Triple moderne avec l'ajout
de houblons.*

Alcool : 8 %
IBU : 23
EBC : 20
Volume en bouteille : 18 l
Efficacité : 75 %
DI : 1,079
DF : 1,018

Facebook : [@ladebauche16](#)
Instagram : [brasserie_la_debauche](#)
www.brasserie-ladebauche.com

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 13,5 l
Pils : 4 700 g
Malt de blé : 1 600 g

/ Palier 1

Température : 63 °C

Durée : 60 min

/ Palier 2

Température : 68 °C

Durée : 00 min

/ Mash out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 16,6 l

/ Ébullition

Durée : 60 min

Sucre blanc : 400 g

Colombus : 12 g *au boil*

Cascade : 20 g *hors flammes*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 19 °C

Levure T-58 : se référer aux consignes indiquées sur la levure.

Mosaic : 80 g à J+2 de la fermentation.

- > **Viser : 1,018**

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

Conseil : utiliser de la balle de riz à la filtration ainsi que des enzymes à l'empâtage.

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



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.*

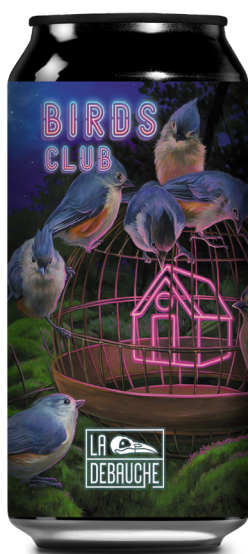
www.brasserie-ladebauche.com

Facebook : [@ladebauche16](#) & Instagram : [brasserie la debauche](#)



Fiche recette de la Birds Club Pour 20 l

RECETTE



Birds Club

NEIPA au poivre long

Une NEIPA fidèle à son style avec son côté très juicy et une touche punchy grâce au poivre long qui parfume et réchauffe la bière.

Alcool : 5,9 %

IBU : 5

EBC : 7

Volume en bouteille : 18 l

Efficacité : 75 %

OG : 1,058

FG : 1,013

/ Empâtage

Eau : 11,8 l

Pils : 2 500 g

Malt Blé : 1 850 g

Flocons d'avoine : 700 g

/ Palier 1

Température : 65 °C

Durée : 90 min

/ Mash out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 16,75 l

/ Ébullition

Durée : 60 min

Cryo Mosaic : 40 g

Ajouter le houblon après l'ébullition quand la température est redescendue à 80 °C.

10 min de contact : phase d'agitation.

20 min de temps de pose : phase de décantation.

/ Fermentation Température : 19 °C Durée : 15 jours

London Fog (White Lab) : se référer aux consignes indiquées sur la levure - > **Viser : 1,013**

DH pendant la fermentation : DH après la fermentation à 7 °C :

Citra : 80 g

Cryo Citra : 20 g

Ekuanot : 80 g

Cryo Mosaic : 20 g

Poivre long : 20 g

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

Conseils : utiliser de la balle de riz à la filtration ainsi que des enzymes à l'empâtage. Si les versions Cryo des houblons ne sont pas disponibles, prendre les classiques et doubler les quantités.

Facebook : [@ladebauche16](#)

Instagram : [brasserie_la_debauche](#)

www.brasserie-ladebauche.com



Fiche recette de la Black Ale India Stout Pour 20 l



RECETTE

/ Empâtage Température : 50 °C Durée : 10 min

Eau : 15,6 l

Malt Chocolat : 346 g

Pale Ale : 3 409 g

Caraamber® : 227 g

Malt Munich : 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)



Fiche recette de la Catzilla Pour 20 l



Catzilla

Stout beurre de cacahuète

*Votre Catzilla à la maison !
Les notes rondes et grillées de la
cacahuète viennent caresser votre
nez. En bouche, tout y est aussi.*

Alcool : 8,3 %

IBU : 22

EBC : 122

Volume en bouteille : 15 l

Efficacité : 70 %

DI : 1,085

DF : 1,024

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 15,2 l

Pale Ale : 2 730 g

Malt blé : 770 g

Malt Munich : 1 150 g

Cara Pils : 580 g

Cara Vienne : 580 g

Blé Black : 580 g

Malt Chocolat : 192 g

/ Palier 1

Température : 65 °C

Durée : 90 min

/ Mash out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 16,2 l

/ Ébullition

Durée : 90 min

Colombus : 15 g *au boil*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 22 °C

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

- > **Viser : 1,024**

Teinture : préparer une teinture avec 550 g de beurre de cacahuète et 250 ml d'alcool blanc à 45 % (type vodka), laissez poser quelques jours.

Fin de fermentation : ajouter la teinture

Une fois la fermentation terminée, passer la bière à 0 °C et attendre 15 jours à 1 mois avant l'embouteillage !

Conseils : utiliser de la balle de riz à la filtration ainsi que des enzymes à l'empâtage. Préparer la teinture le jour du brassage et laisser poser pendant la durée de la fermentation.

Facebook : [@ladebauche16](#)
Instagram : [brasserie_la_debauche](#)
www.brasserie-ladebauche.com

À la vôtre & n'hésitez pas à nous partager votre brassam !



Fiche recette de la Cindy Bunny Pour 20 l



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 min)

/ 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

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



Fiche recette de la Demi Mondaine Pour 20 l



Demi Mondaine Imperial Stout

Cet Imperial Stout à 11 % tire ses arômes gourmands des grains de café et des fèves de cacao ajoutés pendant son brassage.

Recette pour confirmé.e.s

Alcool : 11 %

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 75 %

DI : 1,108

DF : 1,032

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 16,5 l

Malt Pale Ale : 3 200 g

Malt Munich : 2 300 g

Roasted Barley : 450 g

Malt Chocolat : 450 g

Malt Special B® : 450 g

Malt Arôme : 450 g

Malt Carapils® : 225 g

/ Palier 1

Température : 63 °C

Durée : 60 min

/ Palier 2

Température : 68 °C

Durée : 60 min

/ Mash-out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 15 l

/ Ébullition

Durée : 120 min

Columbus : 14 g *au début de l'ébullition*

Lactose : 1 150 g *au début de l'ébullition*

Sucre : 500 g *au début de l'ébullition*

Cascade : 22 g *hors flamme*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 22 °C

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

- > **Viser : 1,032**

Ajouter au cours de la fermentation :

Café moulu : 18 g

Grué de cacao : 27 g

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 Franckie Pour 20 l



Franckie

Irish Stout

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

Recette pour les plus expérimentés !

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

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



Fiche recette de la French West Coast IPA Pour 20 l



French West Coast IPA

Alcool : 6,5 %
Volume en bouteille : 18 L
Efficacité : 84 %
DI : 1,056
DF : 1,008

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 13,5 l
Malt Pilsen : 4 300 g
Malt Carapils® : 200 g

/ Palier 1 Température : 65 °C Durée : 45 min

/ Mash-out Température : 78 °C Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 15 l

/ Ébullition Durée : 60 min

Willamette : 60 g *en late hopping* à 90 °C

Cascade : 30 g *en late hopping* à 90 °C

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 22 °C

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

Willamette : 60 g

Mosaic : 40 g

Simcoe : 40 g

- > Viser : 1,008

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

Conseil : attention à l'oxydation, limitez le contact de la bière avec l'air ambiant !

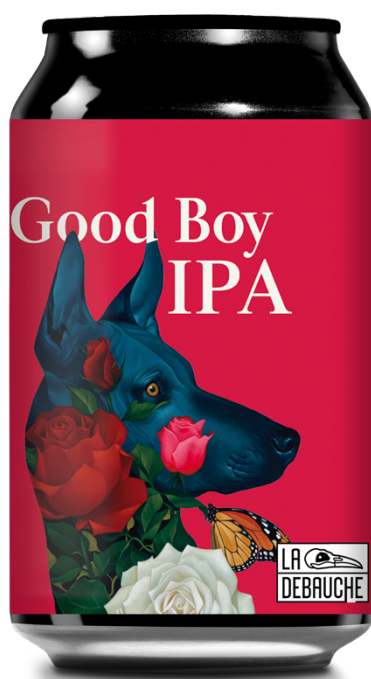
**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux!**

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 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.

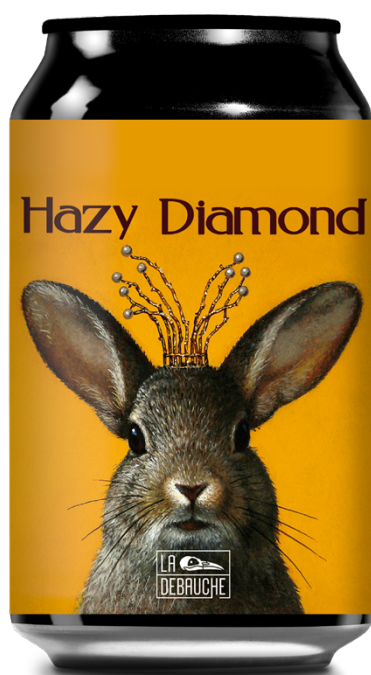
**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux !**

www.brasserie-ladebauche.com

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



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

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



Fiche recette de la Niña Blanca Pour 20 l



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

/ **Monopalier** **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 min*)

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

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



Fiche recette de la Pils Pour 20 l



Pils

Pilsner

*Une Pilsner qui s'inspire
de la tradition avec une touche
de modernité, à 4,8 % et
aux saveurs maltées et fruitées.*

Alcool : 5 %

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 85 %

DI : 1,046

DF : 1,009

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 10,5 l

Malt Pilsen : 3 150 g

Malt Blé : 300 g

Malt Carapils® : 100 g

/ Palier 1

Température : 65 °C

Durée : 45 min

/ Mash-out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 17 l

/ Ébullition

Durée : 60 min

Columbus : 8 g *au début de l'ébullition*

Mistral : 20 g *en late hopping*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 14 °C

S-23 : se référer aux consignes indiquées sur la levure

- > **Viser : 1,009**

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

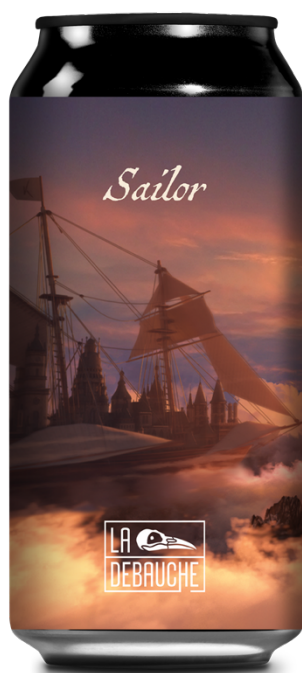
**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux!**

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 Sailor Pour 20 l



Sailor Bitter

Sailor s'inscrit dans la tradition des Bitters : une bière légère titrant à 5 %, avec une base maltée riche et une légère amertume. L'occasion de découvrir ce style traditionnel Britannique très prisé outre-Manche.

Alcool : 5 %
Volume en bouteille : 18 L
Efficacité : 85 %
DI : 1,045
DF : 1,008

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 10,9 l

Malt Pilsen : 2 800 g

Malt Munich : 400 g

Cara Vienne : 200 g

Malt blé : 200 g

Roasted Barley : 45 g

/ Palier 1

Température : 65 °C

Durée : 60 min

/ Mash-out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 16,7 l

/ Ebullition

Durée : 60 min

Columbus : 11 g *au début de l'ébullition*

Mistral : 14 g *15 minutes avant la fin de l'ébullition*

Mistral : 14 g *hors feu*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 19 °C

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

- > **Viser : 1,008**

Une fois la fermentation terminée, passer la bière à 0 °C et attendre 15 semaines 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 The Path Pour 20 l



The Path White Stout

The Path est une véritable gourmandise : des notes de café frappé, de chocolat, de caramel, de confiture de lait et de bois s'expriment lors de la dégustation.

Recette pour confirmé.e.s

Alcool : 9,5 %

Volume en bouteille : 18 L

Efficacité : 75 %

DI : 1,112

DF : 1,031

RECETTE

/ Empâtage

Eau : 16,6 l

Pilsen : 4 310 g

Malt Munich : 2 500 g

/ Palier 1

Température : 63 °C

Durée : 60 min

/ Palier 2

Température : 68 °C

Durée : 60 min

/ Mash-out

Température : 78 °C

Durée : 1 min

/ Rinçage

Eau : 15 l

/ Ébullition

Durée : 90 min

Columbus : 32 g *au début de l'ébullition*

Lactose : 450 g *au début de l'ébullition*

Sucre blanc : 450 g *au début de l'ébullition*

Extrait de malt : 4540 g *au début de l'ébullition*

Cascade : 32 g *hors flamme*

Whirlpool : 30 min

/ Fermentation Température : 22 °C

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

- > **Viser : 1,031**

Ajouter à la fin de fermentation :

Copeaux de chêne : 90 g

Café moulu : 22 g

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

Conseil : faites infuser les copeaux bois, afin de les désinfecter, dans le whisky ou le cognac le jour de la fermentation et laisser poser pendant la durée de la fermentation.

www.brasserie-ladebauche.com

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