



LA DEBAUCHE

Fiche recette de la 7 Locos Triple Hop Pour 20 l

RECETTE



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

/ 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



RECETTE

/ Empâtage

Eau : 18,9 l	Orge grillée : 690 g
Pale Ale : 4 000 g	Malt chocolat : 690 g
Munich : 1 350 g	Sarrasin : 460 g
Extrait de malt foncé : 960 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](https://www.facebook.com/ladebauche16) & Instagram : [brasserie la debauche](https://www.instagram.com/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.



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		
/ 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		

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)



LA DEBAUCHE

Fiche recette de la Catzilla Pour 20 l

RECETTE



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

/ Empâtage

Eau : 15,2 l

Cara Pils : 580 g

Pale Ale : 2 730 g

Cara Vienne : 580 g

Malt blé : 770 g

Blé Black : 580 g

Malt Munich : 1 150 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 !

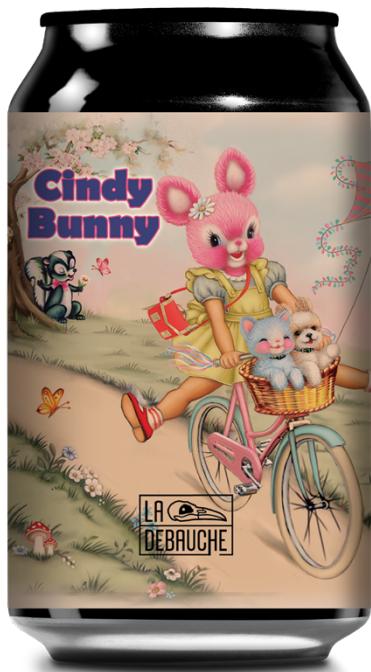
Conseils : utiliser de la balle de riz à la filtration ainsi que des enzymes à l'empâtage. Préparer la teinture le jour du brassage et laisser poser pendant la durée de la fermentation.

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



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



RECETTE

/ Empâtage

Eau : 16,5 l

Malt Pale Ale : 3 200 g

Malt Special B® : 450 g

Malt Munich : 2 300 g

Malt Arôme : 450 g

Roasted Barley : 450 g

Malt Carapils® : 225 g

Malt Chocolat : 450 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



RECETTE

/ Empâtement	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

/ Rincage

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

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 expérimenté.e.s !

Alcool : 7 %

IBU · 29

EBC · 113

Volume en bouteille : 15 L

Efficacité : 75 %

OG · 1.078

EG-1026

/ Ebullition Durée : 120 min

Colombus : 15 g (en pellets)

Cascade : 19 g (*en pellets*)

Lactose : 480 g

/ Fermentation Température : 22 °C

Durée : 15 jours viser 1 026

LJS-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 !**



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 !

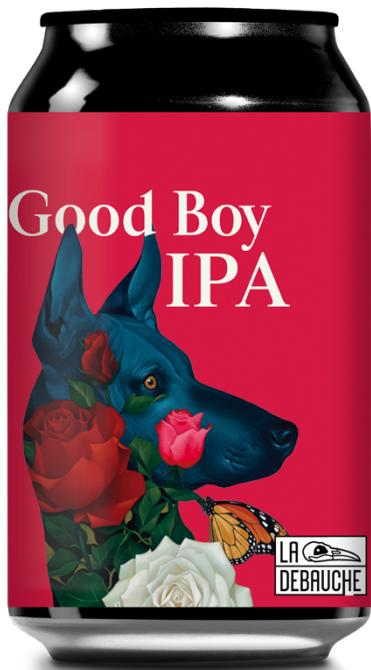
A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager votre brassam via nos réseaux sociaux!

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.

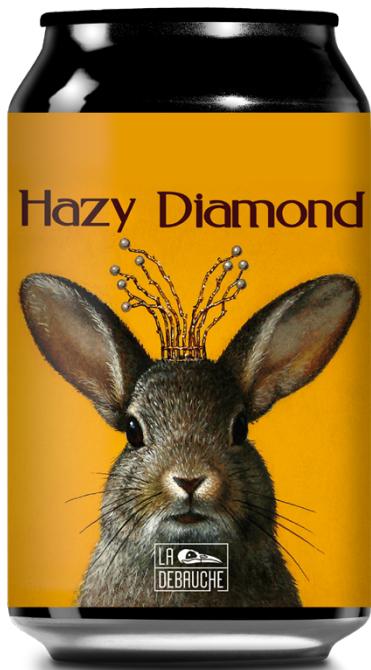
**A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager
votre brassam via nos réseaux sociaux !**

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 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 !

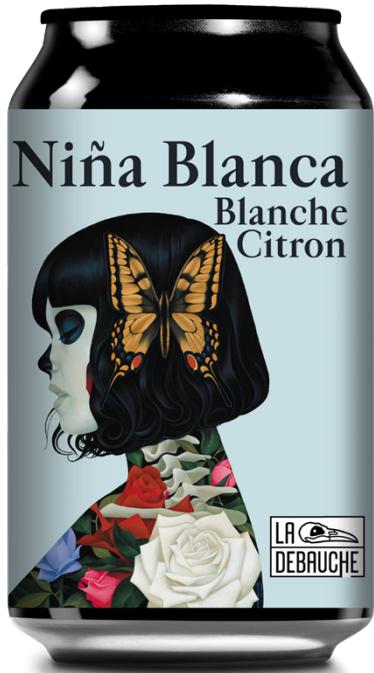
A la vôtre & n'hésitez pas à nous faire partager votre brassam via nos réseaux sociaux!

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 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)



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

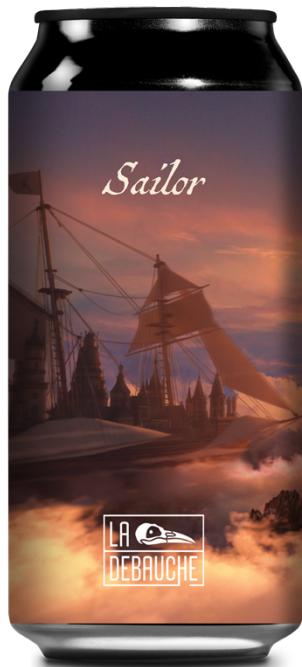
-> **Viser : 1,009**

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!



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 blé : 200 g

Malt Munich : 400 g

Roasted Barley : 45 g

Cara Vienne : 200 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!



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 debauche](https://www.instagram.com/brasserie_la_debauche)