

02
05
20



Samedi
2 Mai, 2020
10am

TOUS ENSEMBLE, BRASSONS!

Bonjour à tous !

En cette période étrange et anxiogène que nous vivons, nous vous proposons une pause en participant à une journée de brassage ensemble mais chacun chez soi, en raison des difficultés à se fournir actuellement et afin que le plus grand nombre d'entre vous puissent participer, nous vous proposons de brasser un simple SMaSH (Single Malt Single Hop cette journée se veut une journée conviviale, d'échanges, de partages et d'entraides.

Chacun pourra participer à sa façon en postant des photos et commentaires et / ou en visio, plus d'infos à ce sujet la semaine prochaine, en attendant, prenez connaissance des recettes proposées, n'hésitez pas à posez vos questions et rendez vous samedi 2 mai à 10 heures pour vivre cette expérience de brassage: le 2 mai, à vos fourquets !

Agathez

Vos ingrédients, votre eau, votre équipement - ils se combinent tous pour aider à produire votre propre bière - unique pour vous mais partageant notre passion commune - c'est l'ingrédient le plus important!

J'ai écrit trois exemples de recettes SMaSH ici - veuillez les adapter à votre situation et aux ingrédients dont vous disposez et n'hésitez pas à me contacter - je vais essayer de vous aider autant que possible comme d'habitude.

J'ai hâte de vous voir samedi matin lorsque nous brasserons de la bière ensemble.

Adrian

Session Pale Ale – Mosaic SMaSH

Choix

Alternative



Pale Ale, EBC 4-9
4.3Kg

Maris Otter, Vienna
Munich Light, Golden Promise,
Pils

Mosaic 11.6% AA

Citra, Amarillo, Simcoe, Galaxy,
Chinook, Motueka

Mash-in. 13litres eau @ 74°C
Empatage Cible 67°C pour 60
minutes.

Ca⁺² 60 Mg⁺² 5 SO₄⁻² 55 Na⁺ 10 Cl⁻ 95
Mash pH 5.4-5.6



Sparge @78C pour apporter
un volume de pré-ébullition
de 29 litres.



15IBU Houblon @ 60 mins

Protofloc ou Irish Moss 5 à 10 minutes avant la fin.
Refroidissez à 80C pour votre Hopstand/Whirlpool
40g Mosaic – 30 mins + 5IBU



Safale S-04

Nottingham, WLP002, WY1318

Ferment @ 21°C



EBC 10, IBU 20, ABV 4.3%
DI 1.038
DF 1.011

Dry Hop avec 50g pour 3-5 days.

Conçu pour être facile à boire. Pas trop amer, bonne douceur résiduelle et grand arôme et saveur de houblon.

Tout en équilibre avec le caractère du malt.

West Coast DIPA – Vienna Simcoe SMaSH

Choix

Alternative



Vienna EBC 8-10
7.5Kg

Munich Light EBC 12-15

Simcoe 12.7% AA

Cascade, Admiral, Topaz

Mash-in. 18 litres eau @ 70°C
Empatage Cible 62°C pour 75
minutes.

Ca⁺² 101 Mg⁺² 9 SO₄⁻² 228 Na⁺ 10 Cl⁻
50

Mash pH 5.2-5.4



Sparge @78°C pour apporter
un volume de pré-ébullition
de 29 litres.

33g @60min – 41 IBU

33g@30min – 29 IBU

33g@5min – 7 IBU



Protofloc ou Irish Moss 5 à 10 minutes avant la fin.

US-05

BRY-97, WLP001



Ferment @ 18°C



EBC 15, IBU 76, ABV 7.5%
DI 1.072
DF 1.014

WY1318 ou WLP066
Aucun houblon en ebu – *ZERO IBU!*
tout en flameout et WP, DDH

Forte amertume, caractère de l'eau à dominante sulfate pour le goût et l'arôme
DIPA classiques de la côte ouest. Simcoe est un classique pour cela et un
excellent équilibre avec le caractère pain / malt de Vienne.

Sorachi Wheat SMaSH

Choix

Alternatif/Option



Malt du Blé - 100%
3Kg

-/-

Sorachi Ace

Bramling X, Mandarina Bavaria,
Opal, Saaz

Infusion process

Ca⁺² 55 Mg⁺² 34 SO₄⁻²145 Na⁺³² Cl⁻⁶⁷

30 mins @ 38°C
45mins @ 52°C
30mins @ 63°C
30mins @ 70°C

Mash pH 5.2

Sparge @78°C pour apporter
un volume de pré-ébullition
de 29 litres.



14 IBU Houblon @ 60 mins
11 IBU Houblon @ 30 mins



WLP029

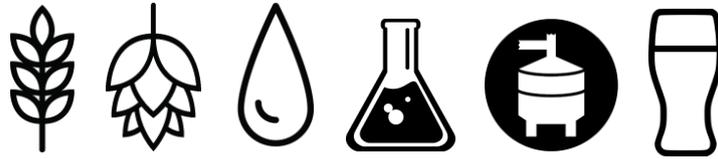
K-97



EBC 5, IBU 24, ABV 2.95%
DI 1.030
DF 1.008

Une technique avancée avec un repos prolongé en Bêta-glucane et
une dégradation des protéines - pas besoin de craindre la bière 100%
Blé mais les coques de riz ou d'avoine sont une option de sécurité!

Vous pouvez vous attendre à *turbid mash* comme le lait.



Timetable/Schedule Provisoire

Heure	Action	Par
10:00	Zoom / Youtube Livestream	Tout
10:15	Concassage / Grain Conditioning	Adrian
11:00	Mash-in	
11:15	pH check	
11:20	Iodine test Positive	
11:50	Iodine test Negative	
12:00	Sparge	
13:00	Ebu	
13:50	Protofloc / Irish Moss	
14:00	Flameout	
14:10	Hopstand / Whirlpool	
15:00	Q&A	Tout
16:30	Dried yeast prep, rehydration, pitching, oxygenation pour liquide	
17:00	Gestion des levures	Goulven
18:00	A Toast / group drink / A votre santé	Agathez / Tout
19:00	Nettoyage	Tout!



facebook #020520chezsoi
instagram #020520chezsoi
twitter #020520chezsoi