



## Boissons avec alcool

# Bière ipa

**3h30**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**2h30**

CUISSON

**0**

REPOS

**94**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des grains

- 1 Remplir une marmite avec l'eau minérale en tournant les bouteilles sur elles-mêmes pour créer un tourbillon et ainsi les vider plus vite.
- 2 Faire chauffer l'eau jusqu'à 75°C.
- 3 Préchauffer le four à 65°C (Th.2).
- 4 On peut utiliser un rouleau à pâtisserie à la place du moulin à grains. Il suffit de mettre les grains dans un sac en plastique puis de les écraser à l'aide du rouleau.
- 5 Mettre les malts Pilsner, rye, pale et cara 60 dans le moulin à grains. Ajouter les flocons de blé et le houblon.
- 6 Vérifier les grains : s'ils ne sont pas assez ou trop moulus, ajuster la mouture en conséquence.
- 7 Vérifier que les grains ne soient pas trop moulus, s'il y a trop de farine cela signifie que la mouture est trop fine.

### Étape 2

#### Préparation du malt

- 1 Vérifier la température de l'eau dans la marmite à l'aide d'un thermomètre, elle doit atteindre 75°C.
- 2 Si la température de l'eau est trop élevée, ôter un peu

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour la préparation des grains

7.5 litre(s) **Eau**  
1200 g **Malt**  
100 g **Malt**  
300 g **Malt**  
100 g **Malt**  
100 g **Blé**  
5 g **Houblon**

#### Ingrédients pour la cuisson du malt

3 litre(s) **Eau**  
5 g **Houblon**

#### Ingrédients pour la finition de la cuisson

2.5 g **Houblon**

#### Ingrédients pour la préparation du mûlt après ébullition

2 g **Mousse(s) d'Irlande**

d'eau de la marmite à l'aide d'un verre mesure puis ajouter de l'eau minérale à température ambiante.

**3** Si cela ne suffit pas, éteindre le feu et rajouter de l'eau.

**4** Il est important d'utiliser un thermomètre très précis.

**5** Prendre un bol et retirer de l'eau chaude à l'aide d'une louche puis la remplacer par de l'eau froide jusqu'à obtention de 75°C.

**6** Ajouter une partie du malt moulu petit à petit dans la marmite à l'aide d'une écumoire.

**7** Verser le reste du malt moulu d'un seul coup, le pousser contre les parois de la marmite à l'aide de l'écumoire afin de dissoudre les éventuels grumeaux.

**8** Le mieux est donc de verser le malt petit à petit pour éviter la formation de grumeaux.

**9** Vérifier la température, elle doit atteindre 66,7°C.

**10** Mettre un couvercle sur la marmite, l'enfourner pendant 1h.

7.5 g **Houblon**

1 **Glaçon(s)**

4 g **Levure de bière**

**Ingrédients pour l'embouteillage**

20 g **Sucre semoule**

### Étape 3

#### Cuisson du malt

**1** Sortir la marmite du four et vérifier la température, elle doit être aux environs de 60°C.

**2** Porter de l'eau minérale à ébullition dans une casserole.

**3** Egoutter le malt à l'aide d'une écumoire, le débarrasser dans un saladier.

**4** Vérifier le ph du malt à l'aide de 2 bandelettes prévues à cet effet, il doit être entre 5.2 et 5.5.

**5** Verser l'eau bouillante dans la marmite avec le moût, c'est-à-dire le jus de cuisson du malt.

**6** Mettre un chinois sur la casserole vide et verser le moût dans la casserole à travers le chinois.

**7** Rincer la marmite vide rapidement sous l'eau froide.

**8** Transvaser de nouveau le moût dans la marmite rincée.

**9** Mettre le malt dans le chinois à l'aide de la louche sans trop presser.

**10** Verser le reste de l'eau bouillante sur le chinois au dessus de la marmite de moût puis débarrasser le malt dans le saladier.

**11** Répéter l'opération jusqu'à épuisement du malt.

**12** Porter le moût à ébullition.

**13** Prendre 350 ml du moût, en verser dans un densimètre pour vérifier la densité, elle doit être à 1030.

**14** Racler les bords de la marmite à l'aide de l'écumoire.

**15** Ajouter le houblon target dès que le jus bout, laisser cuire pendant 30 min.

**16** Faire attention à l'ajout du houblon, la marmite peut déborder.

**17** Porter de nouveau à ébullition.

### Étape 4

#### Finitions de la cuisson et désinfection des ustensiles

- 1 Ajouter le houblon mount hood dans la marmite.
- 2 Remuer légèrement et surveiller que cela ne déborde pas. Puis laisser cuire pendant 30 min à petite ébullition à découvert.
- 3 Désinfecter tous les ustensiles qui vont être en contact avec la bière en commençant par les rincer.
- 4 Vérifier qu'il ne reste pas de résidu avant de désinfecter la cuve puis la remplir d'eau.
- 5 Verser le désinfectant dans la cuve remplie d'eau et laisser agir pendant 2 min.
- 6 Désinfecter le tuyau en l'introduisant presque entièrement dans la cuve.
- 7 Il est conseillé de porter des gants pendant l'étape de désinfection.
- 8 Couper plusieurs morceaux de papier aluminium, les placer dans l'évier puis verser un peu de désinfectant de la cuve dessus sans faire d'éclaboussures.
- 9 Plier les feuilles d'aluminium pour préserver la partie désinfectée.
- 10 Vider le reste de la cuve dans l'évier tout en la tournant pour bien désinfecter les bords.
- 11 Sortir le tube de la cuve en touchant une seule des extrémités, l'autre doit rester désinfectée car elle sera en contact avec la bière.
- 12 Ouvrir une des feuilles d'aluminium, poser le tube dessus et le recouvrir.
- 13 Couvrir l'ouverture de la bouteille avec un autre morceau d'aluminium désinfecté.

## Étape 5

### Préparation du moût après ébullition

- 1 Ajouter la mousse d'irlande (carraghénane) et mélanger à l'aide de l'écumoire. Puis laisser agir pendant les 3 dernières minutes de la cuisson de 30 min.
- 2 Eteindre le feu, ajouter le houblon mount hood et mélanger à l'aide de l'écumoire.
- 3 Boucher l'évier, mettre de la glace puis faire couler de l'eau glacée dedans.
- 4 Déposer la marmite dans l'eau glacée.
- 5 Désinfecter le thermomètre puis le mettre dans la marmite pour surveiller la température.
- 6 Créer un tourbillon dans la marmite pour faire refroidir le malt plus vite.
- 7 Faire un tourbillon dans le sens opposé tout en surveillant la température.
- 8 Faire attention à ne pas mettre d'eau dans le moût.
- 9 Poser le thermomètre sur un des morceaux d'aluminium désinfectés.
- 10 Prendre un petit peu de moût dans un verre puis en déposer dans le densimètre pour vérifier la densité : elle doit être à 1050.
- 11 Jeter le moût du densimètre car ce dernier n'a pas été

désinfecté.

- 12 Vérifier la température du moût, elle doit être aux environs de 29°C.
- 13 Sortir la marmite de l'évier puis placer la cuve dedans.
- 14 Mettre l'extrémité désinfectée du tube dans la marmite, aspirer jusqu'à ce que le moût arrive en haut du tube puis le mettre dans la cuve.
- 15 Verser ensuite le reste de la marmite même si du moût tombe dans la cuve.
- 16 Remettre le papier d'aluminium sur la cuve et la secouer.
- 17 Ajouter la levure de bière dans la cuve, remettre l'aluminium et la secouer encore une fois.
- 18 Couvrir la cuve avec la dernière feuille d'aluminium désinfectée, laisser fermenter pendant 1 semaine.

## Étape 6

### Embouteillage de la bière

- 1 Il y a un film qui s'est créé sur le dessus de la bière et la lie s'est déposée dans la cuve.
- 2 Verser un peu d'eau dans une casserole et ajouter le sucre.
- 3 Faire chauffer et remuer la casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- 4 Ôter la casserole du feu, laisser refroidir puis passer à la désinfection du matériel.
- 5 Remplir un saladier d'eau et mettre un peu de désinfectant.
- 6 Désinfecter le tube dans le liquide.
- 7 Désinfecter les capsules pour les bouteilles à l'aide de l'écumoire.
- 8 Verser un peu du liquide désinfectant dans un grand verre mesure, puis poser les bouteilles de bière vides dans l'évier.
- 9 Verser le liquide désinfectant dans une bouteille tout en la tournant pour désinfecter chaque paroi.
- 10 Faire de même pour chaque bouteille.
- 11 Vider ensuite les bouteilles et poser du papier aluminium sur les goulots pour éviter que de la poussière ne s'y dépose.
- 12 Prélever un échantillon de la bière à l'aide du tube désinfecté, aspirer jusqu'à ce que la bière arrive en haut du tube puis verser dans le densimètre.
- 13 Vérifier la densité, elle devrait être à 1008. Elle était à 1030 au début, notre bière est donc à 6% d'alcool.
- 14 Goûter la bière.
- 15 Verser le sirop de sucre dans la cuve de bière.
- 16 Placer le tube dans la cuve, aspirer puis mettre le tube dans une bouteille en l'inclinant.
- 17 Pincer le tuyau une fois la bouteille remplie puis remplir les autres.
- 18 Mettre les bouteilles sur le plan de travail.  
Mettre une capsule dans la capsuleuse et vérifier qu'elle

- 19 Mettre une capsule dans la capsuleuse et vérifier qu'elle ne tombe pas quand on retourne l'appareil.
- 20 Déposer la capsuleuse sur une bouteille et appuyer sans trop forcer pour éviter de casser la bouteille.
- 21 Faire de même avec les autres bouteilles.
- 22 Ne pas secouer les bouteilles, la bière s'oxyderait.
- 23 Vérifier que les capsules sont bien fixées.
- 24 Rincer les bouteilles à l'eau froide et les mettre dans une boîte en carton. Laisser le carton dans une pièce à 25°C maximum pendant 3 semaines.

## Étape 7

### Dressage

- 1 La bière doit être servie entre 5 et 8°C. Il faut donc la mettre au réfrigérateur pendant 12h avant de la servir, et la sortir 20 minutes avant de la boire.
- 2 Décapsuler la bouteille.
- 3 Verser la bière dans un verre de vin jusqu'à mi-hauteur, sa saveur pourra s'apprécier plus facilement.
- 4 La mousse piège les arômes, elle a donc son importance.