



*Boissons avec alcool*  
**Bière ibu barleywine**

**3h30**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**2h30**

CUISSON

**0**

REPOS

**87**

CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes**Ingrédients pour la bière**

2.5 kg **Malt**  
200 g **Malt**  
7.5 litre(s) **Eau**  
9 g **Houblon**  
11 g **Houblon**  
3 g **Mousse(s) d'Irlande**  
4 g **Levure de bière**

**Ingrédients pour  
l'embouteillage**

20 g **Sucre semoule**

**Étape 1**

## Préparation du malt

- 1 Mettre l'eau minérale dans une marmite et faire chauffer jusqu'à 77°C.
- 2 Pour aller plus vite, vider les bouteilles d'eau en les tournant sur elles-mêmes pour créer un tourbillon.
- 3 Préchauffer le four à 60°C.
- 4 Moudre le malt pale et crystal dans le moulin à grains, ou bien à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou dans un robot jusqu'à obtention de grains grossiers.
- 5 Stopper le moulin de temps en temps pour s'assurer que les grains sont à la bonne taille.

**Étape 2**

## Préparation du moût

- 1 Prendre la température de l'eau à l'aide du thermomètre à sucre. Ajuster la température pour qu'elle atteigne 73.4°C en ajoutant de l'eau chaude ou de l'eau froide.
- 2 Ajouter doucement le malt moulu dans la marmite d'eau et mélanger à l'aide d'une écumoire.
- 3 Ajouter le malt trop rapidement va provoquer l'apparition de grumeaux difficiles à faire disparaître.

- 4 Prendre la température du moût, c'est-à-dire le liquide de cuisson du malt, et s'assurer qu'elle n'est pas trop basse. Elle doit être aux environs de 60°C.
- 5 Si le moût est trop épais, retirer la moitié des grains et les mettre dans une autre marmite d'eau chaude.
- 6 Vérifier la température encore une fois, elle doit être à 66°C environ.
- 7 Mettre la(les) marmite(s) dans le four pendant 1h, le temps que l'amidon se transforme.

### Étape 3

#### Préparation du moût après cuisson au four

- 1 Sortir la marmite du four et vérifier la température pour s'assurer qu'elle reste à environ 66°C.
- 2 Porter de l'eau minérale à ébullition dans une poêle.
- 3 Débarrasser le malt dans des bols individuels à l'aide d'une passoire.
- 4 Ajouter l'eau bouillante sur le reste de moût dans la marmite.
- 5 Verser le moût dans un chinois au-dessus d'une autre marmite.
- 6 Rincer la marmite utilisée pour la cuisson et verser le moût dedans.
- 7 Remplir la passoire de malt puis verser de l'eau bouillante dessus, sur la marmite de moût et secouer pour récupérer tout le liquide dedans.
- 8 Remettre la marmite sur le feu et porter à ébullition à découvert.
- 9 Ajouter le houblon warrior une fois le moût à ébullition.
- 10 Ajouter le houblon goldings après 1h15 de cuisson à ébullition.
- 11 Ajouter la mousse d'Irlande vers la fin de la cuisson.
- 12 Boucher l'évier puis y mettre de la glace et de l'eau froide.
- 13 Débarrasser la marmite dans le bain d'eau glacée en faisant attention à ne pas s'éclabousser.
- 14 Mélanger le moût à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 15 Laisser refroidir jusqu'à ce que le moût atteigne 22°C.

### Étape 4

#### Préparation du moût après cuisson

- 1 Ôter la marmite de l'eau une fois que le moût atteint 22°C.
- 2 Désinfecter tous les ustensiles qui vont être en contact avec la bière.
- 3 S'assurer qu'il n'y a pas de poussière dans la cuve puis verser de l'eau froide dedans.
- 4 Ajouter le désinfectant dans l'eau de la cuve.
- 5 Laisser agir pendant 2 minutes.
- 6 Découper des morceaux de papier aluminium, les mettre dans l'évier et verser du désinfectant dessus.

- 7 Mettre les feuilles d'aluminium de côté en plaçant les faces désinfectées vers le haut pour qu'elles ne touchent rien.
- 8 Faire rentrer le tuyau dans la cuve pour le désinfecter puis le débarrasser sur une feuille d'aluminium désinfectée en prenant soin de laisser un des bouts désinfecté en ne le touchant pas.
- 9 Verser de l'eau désinfectée sur le densimètre puis le débarrasser sur une des feuilles d'aluminium désinfectés.
- 10 Vider la cuve de l'eau désinfectée.
- 11 Couvrir la cuve avec un morceau d'aluminium désinfecté.
- 12 Prélever un peu du moût à l'aide d'un verre mesure puis en verser dans l'hydromètre pour mesurer la densité. Jeter le moût après le test.
- 13 Vérifier la température du moût à l'aide du thermomètre désinfecté, elle doit être à environ de 27°C, pas plus.
- 14 Mettre le bout désinfecté du tube dans le moût, aspirer dans le tube pour faire venir le liquide puis le lacer dans la cuve pour la remplir.
- 15 Soulever la marmite vers la fin et verser directement dans la cuve pour récupérer le reste de moût.
- 16 Essayer de mettre même les restes de malt dans la cuve, cela ne pose pas de problème.
- 17 Couvrir avec une feuille d'aluminium désinfectée et secouer la cuve.
- 18 Ajouter la levure de bière, couvrir et secouer à nouveau.
- 19 Laisser reposer dans un endroit au frais pendant 1 semaine.

## Étape 5

### Embouteillage

- 1 Faire chauffer un peu d'eau dans une casserole.
- 2 Ajouter le sucre et le laisser se dissoudre complètement.
- 3 Mettre le sirop dans la cuve de bière en évitant de s'éclabousser.
- 4 Désinfecter les bouteilles et tout ce qui va être en contact avec la bière.
- 5 Remplir un bol d'eau puis verser du désinfectant dedans.
- 6 Désinfecter quelques feuilles d'aluminium, les plier puis réserver.
- 7 Immerger les capsules de bière dans le bol de désinfectant pendant 30 secondes. Les débarrasser sur une feuille d'aluminium désinfectée à l'aide d'une écumoire.
- 8 Immerger le tube dans le bol de désinfectant puis le vider et débarrasser le tube sur du papier aluminium désinfecté.
- 9 Rincer les bouteilles de bière à l'eau froide.
- 10 Verser un peu du liquide désinfectant dans un verre mesure.
- 11 Verser précautionneusement le désinfectant du verre

mesure dans chaque bouteille de bière en prenant soin d'en mettre sur toutes les parois et sur le goulot.

- 12 Verser la bière dans les bouteilles à l'aide du tube en prenant soin de verser sur les parois, pas directement dans le fond des bouteilles.
- 13 Laisser quelques centimètres d'espace entre la bière et le goulot.
- 14 Capsuler les bouteilles de bière.
- 15 Passer les bouteilles sous l'eau pour les rincer.
- 16 Réserver les bouteilles dans un endroit sombre et à température ambiante entre 1 à 3 semaines.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Réserver la bière au réfrigérateur pendant au moins 12h avant de la servir.
- 2 La sortir du réfrigérateur environ 20 minutes avant de la boire.
- 3 Pencher le verre pour verser la bière et le remplir à moitié puis mettre le verre à la verticale pour finir le remplissage.