Kit découverte - Bière blonde

Sommaire

- I . Contenu du kit
- II . Les accessoires à me procurer
- III. Les règles d'hygiène à respecter
- IV. Les différentes étapes de brassage
  - 1. Stérilisation
  - 2. Le Brassage et l'ajout des houblons
  - 3. Fermentation
  - 4. Mise en bouteille et refermentation
  - 5. Dégustation et profil de la bière obtenue
- V . Infos pratiques

I. Contenu du kit :

- 250g d'extrait de malt blond 12 EBC
- 50g de stérilisant
- 2,5g de houblon amérisant SAAZ
- 3g de houblon aromatique Willamette
- 4g de levure T-58
- 1 barboteur avec son capuchon
- 1 bouchon percé
- 2 sous-bocks
- 2 bouchons avec muselets

II . Les accessoires à me procurer

II.1 Pour la phase de brassage

- 1 bassine
- 1 grande cuillère autre qu'en bois
- 1 entonnoir
- 1 passoire idéalement de type chinois ou en métal à mailles fines
- 1 paire de ciseaux
- 1 casserole d'une contenance de 3 litres minimum
- 1 bouteille d'eau ou de soda de 2 litres (bouteille PET de type Pepsi, Coca, Cristalline ou marque d'eau de grande distribution)
- Prévoir des pains de glace au congélateur ou des glaçons

II.2 Pour la phase d'embouteillage

- 1 bassine
- 1 entonnoir
- 12g de sucre en poudre
- 1 petite casserole
- 2 bouteilles en verre de 75cl

III. Les règles d'hygiène à respecter

Vos mains et votre espace de travail doivent être impeccables pour éviter toute contamination :

Lavez-vous les mains avec du savon et séchez-les avec une serviette propre ou du papier jetable.

Avant de commencer, assurez-vous que toutes les surfaces de travail soient propres.

La propreté du brasseur a un impact direct sur la qualité de la bière :

Ne pas toucher la préparation (le moût) ou les équipements avec des mains non lavées après l'ébullition, car c'est à ce moment-là que la bière est la plus vulnérable aux contaminations.

Portez un tablier propre pour éviter que des particules de vêtements n'entrent dans le moût.

Attachez vos cheveux s'ils sont longs pour éviter qu'ils ne tombent dans la préparation de votre bière blonde.

Respecter ces règles d'hygiène permet de garantir une bière savoureuse, sans risque de contamination bactérienne et d'obtenir un produit final de qualité.

IV. Les différentes étapes de brassage

1. La stérilisation

Temps de réalisation : 15 minutes

La stérilisation est l'étape incontournable pour éviter la contamination par des bactéries indésirables ou des levures sauvages. Voici comment s'assurer que tout le matériel est stérile :

Ajoutez 6 litres d'eau chaude dans la bassine et versez-y 25g de poudre stérilisante.

Faire tremper pendant 10 minutes tout ce qui entre en contact avec le moût après ébullition : grande cuillère, entonnoir, chinois ou passoire, paire de ciseaux, bouteille de 2 litres, barboteur et son bouchon.

2. Le brassage :

Temps de réalisation : 1 heure et 10 minutes

Le brassage est la phase où les sucres nécessaires à la fermentation sont extraits du malt.

Faites chauffer 3 litres d'eau dans votre grande casserole jusqu'à frémissement.

Ajoutez le malt d'un seul coup dans l'eau et remuer avec la grande cuillère (l'extrait de malt est sensible à l'humidité et risque de se compacter dans le sachet si vous le versez en pluie).

Après 10 minutes, ajoutez les 2,5g de houblon SAAZ et laissez frémir 45 minutes en remuant de temps à autre avec votre cuillère stérile.

Après 45 minutes, ajoutez les 3g de houblon Willamette et laissez frémir 15 minutes en remuant de temps à autre avec votre cuillère stérile.

3. Le refroidissement :

Temps de réalisation : 15 minutes

Une fois le brassage terminé, il faut rapidement refroidir le moût. Pour cela, placez la casserole dans un bain d'eau glacée jusqu'à ce que le moût atteigne la température ambiante. Ce refroidissement rapide limite toute contamination.

4. Fermentation :

Temps de fermentation : 2 semaines

La fermentation est le processus où la levure transforme les sucres du moût en alcool et en gaz carbonique.

Transférer le moût refroidi : utilisez votre entonnoir, avec le chinois ou la passoire, stériles, pour transférer délicatement le moût refroidi dans votre bouteille stérilisée.

Ajout de la levure : prenez un bol ou une tasse pour réhydrater les 4g de levure dans un peu d'eau tiède. Ajoutez la levure ainsi activée au moût dans la bouteille.

Installation du barboteur : Mettez de l'eau stérile dans le barboteur jusqu'au repère indiqué. Insérez le bouchon percé sur le barboteur et re-capuchonner ce dernier. Fermez la bouteille hermétiquement avec cet ensemble.

Lieu de fermentation : Placez la bouteille dans un endroit à l'abri de la lumière à température ambiante stable comprise entre 18°C et 24°C. Laissez fermenter durant 2 semaines. Vous remarquerez des bulles dans le barboteur, signe que la fermentation est en cours.

5. Mise en bouteille et refermentation

Temps de refermentation: 2 semaines

Une fois la fermentation terminée, mettez votre bière en bouteille pour procéder à la seconde fermentation.

Ajoutez 6 litres d'eau chaude dans la bassine et versez-y 25g de poudre stérilisante. Faire tremper pendant 10 minutes les 2 bouteilles en verre de 75cl, l'entonnoir et les deux bouchons.

Pendant ce temps, faites bouillir 10cl d'eau à laquelle vous ajoutez 12g de sucre en poudre (non raffiné si possible). Coupez le feu une fois le sucre dissous dans l'eau bouillante.

Répartir l'eau sucrée à part égale dans vos deux bouteilles.

Transférez doucement la bière fermentée dans vos deux bouteilles à l'aide de l'entonnoir stérile en évitant de transférer les sédiments accumulés lors de la première fermentation. Il est important que les bouteilles soient remplies jusqu'au goulot pour que votre bière soit bien gazeuse.

Fermez les bouteilles hermétiquement avec les bouchons stériles et les muselets fournis. Laissez reposer à température ambiante à l'abri de la lumière durant 2 semaines. Cette étape permet à la bière de développer sa carbonatation, lui donnant ainsi sa pétillance.

6. Dégustation et profil de la bière obtenue :

Après la refermentation, placez les bouteilles au réfrigérateur pendant 24 heures pour stabiliser la bière.

Votre bière est maintenant prête à être dégustée ! Ouvrez doucement la bouteille pour libérer la pression et versez lentement dans un verre préalablement passé sous l'eau froide pour profiter pleinement des arômes et de sa saveur.

Profil général de la bière obtenue :

Style : La bière produite s'apparente à une blonde légère titrant entre 4° et 5,5° de teneur d'alcool.

Couleur : La couleur est claire et dorée, lumineuse grâce au malt blond.

Amertume : L'amertume est légère à modérée, apportée par le Saaz, mais équilibrée par le caractère doux du malt.

Arômes : Les arômes sont à dominante florale et herbacée, avec des touches épicées et légèrement fruitées grâce au Willamette.

Goût : Le goût global est léger et rafraîchissant, avec une touche de céréale et de miel provenant du malt, suivie par une amertume douce et des notes florales en arrière-plan.

V. Infos pratiques

1. Extrait de malt blond Muntons 12 EBC (250g)

Type de malt : Le malt blond est utilisé pour produire des bières de style blonde ou pale ale. Il s'agit d'un malt léger, qui apporte une couleur dorée claire à la bière.

Saveur : L'extrait de malt blond fournit des saveurs douces et légèrement sucrées avec des notes de pain et de céréales. Cela donnera à la bière une base maltée discrète, qui n'écrase pas les arômes des houblons.

Teneur en alcool : Avec la quantité de malt utilisée et un volume final de 1,5 litres, la bière obtenue aura une teneur en alcool modérée, comprise entre 4% et 5,5% d'alcool.

2. Houblon amérisant Saaz (2,5g)

Origine : Le Saaz est un houblon noble d'origine tchèque, très populaire dans la production de bières de style pilsner ou lager.

Caractéristiques aromatiques : Il apporte des arômes doux, herbacés et légèrement épicés.

Amertume : Le Saaz n'est pas un houblon très puissant en terme d'amertume (avec un taux d'acides alpha modéré de 3-5%), mais il apporte une amertume fine, délicate et équilibrée qui ne domine pas les saveurs du malt.

Contribution : Dans cette recette, le Saaz est ajouté en début d'ébullition pour fournir une amertume légère et subtile.

3. Houblon aromatique Willamette (3g)

Origine : Le Willamette est un houblon américain dérivé du Fuggle anglais, souvent utilisé dans les bières de style ale ou pale ale.

Caractéristiques aromatiques : Il offre des notes florales, légèrement fruitées, avec des touches de terre, de poivre et de baies rouges.

Amertume : Le Willamette est principalement utilisé pour ses qualités aromatiques et non pour l'amertume, avec un taux d'acides alpha autour de 4-6%.

Contribution : En ajoutant ce houblon en fin d'ébullition, il va enrichir la bière avec des arômes floraux et fruités subtils, équilibrant la douceur du malt et l'amertume légère du Saaz.