



R E C E T T E

Pale Ale à la Mangue

La base pour les bières aux fruits

Ajouter du fruit dans les bières c'est fun ! Ça donne des parfums impressionnants et des surprises ! Nous quand on veut faire une bière juicy, on fait une recette de blonde ale équilibrée pour mettre le fruit sous les feux des projos !

Aujourd'hui, c'est la recette de «À la Folie», notre Pale Ale Fruit de la Passion qui a remporté la médaille d'or au France Bière Challenge 2020 catégorie « Bière aux fruits », qu'on partage avec une version mango tropico, juicy, hazy...Here we go !

MASH IN – 20L à 66°C

60 min

4,00kg Malt pale (85%)

0,75kg Malt de blé clair (15%)

MASH OUT – à 78°C

10 min

RINCAGE – 13L

ÉBULLITION – 27L

60 min

5g Cascade Ébullition 60 min

15g Cascade Ébullition 15 min

30g Cascade Hop Stand 0 min

FERMENTATION – 22L à 20°C

24 jours

Pitch Lallemant BRY-97 West Coast Jour 0

1,50kg Ajout du fruit (mangue) Jour 6

Cold Crash – le plus proche de 0°C Jour 16

Embouteillage – 2,5 vol. de CO₂ Jour 24

LES SPECS

Volume en bouteilles	20L
Efficacité	70%
OG	1,048 / 12°P
FG	1,010 / 2,5°P
IBU	20
ABV	5,0%
EBC	8

Version fruits entiers

Lavez, épluchez, dénoyautez et coupez les fruits. Pour pasteuriser, on fait un bain-marie avec les fruits dans la chaussette ! Après 10 minutes à 80°C, refroidir avec plusieurs bain-marie à froid et zou !

Version fruits congelés

Faites bouillir votre chaussette à houblon pour la pasteuriser et faites décongeler la mangue au micro-ondes ou toute une nuit au frigo.

Version purée de fruits

Versez directement la purée de fruits dans le fermenteur. Quoi, c'est si simple ? Oui. Ça sera bon ? Oui !

La recette détaillée en image et les tips de Cyprien, notre brasseur de couleurs :

fauvebiere.com

@fauvebiere

