



RECETTE

Première Fois American Pale Ale

C'est la Première recette qu'on a travaillée, brassée, dégustée, re-brassée and repeat.

C'est aussi cette recette qu'on a mise en bouteille pour la Première Fois, celle qui portait notre Première étiquette. La Première Fois qu'on a brassé en « pro » et à façon aussi, la Première médaille à un concours international.

C'est pour toutes ces raisons qu'on l'appelle Première Fois, alors c'était certain que la Première Fois qu'on publierait une recette, ça serait celle là !

EMPÂTAGE – 20L à 67°C

60 min

LES CÉRÉALES

3,75kg	Maris Otter ou un autre malt Pale (70%)
1,00kg	Munich (20%)
0,50kg	Flocons d'avoine (10%)

RINCAGE – 13L

ÉBULLITION – 27L

60 min

LE HOUBLONNAGE

7,5g	Magnum	Ebullition	60 min
20g	Mosaic	Ebullition	5 min
10g	Citra	Ebullition	5 min
40g	Mosaic	Whirlpool à 80°C	WP
20g	Citra	Whirlpool à 80°C	WP
50g	Mosaic	Dry hop	DH
25	Citra	Dry hop	DH

FERMENTATION – 22L à 20°C

14 jours

Fermentation primaire à 20°C	7 jours
Dry hop Mosaic + Citra à 20°C	4 jours
Cold Crash – le plus proche de 0°C	3 jours

LA LEVURE

Lallemand Lalbrew BRY-97 West Coast Ale

LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,052 / 13°P
FG	1,010 / 2,5°P
IBU	30
ABV	5,5%
EBC	11

Les tips notre brasseur de couleurs Cyprien dans le beau blog post sur notre site

fauvebiere.com

ou en highlight sur notre insta

[@fauvebiere](https://www.instagram.com/fauvebiere)