



LES SPECS

Volume en bouteille	15L
Efficacité	55%
OG	1,116 / 29°Plato
FG	1,040 / 10°Plato
IBU	60
ABV	11%
EBC	27

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

fauvebiere.com



ARTWORK
by Sylvain Haensler
[@sylvainhaensler](https://www.instagram.com/sylvainhaensler)

Jardin d'Hiver ENGLISH BARLEY WINE DOUBLE MASH

RECETTE

Jardin d'Hiver, c'est un vin d'orge anglais. On dit «vin», car c'est aussi puissant en alcool qu'un vin classique : on monte facilement à 10-12 % avec le process de double mash. On dit «vin», parce que ça mérite une garde longue pour se bonifier avec le temps, en prenant des notes de fruits confits ou de noix, comme un vieux Porto. Et on dit «vin» car c'est divin !

Pourquoi «anglais» alors me direz vous ? Contrairement à la version américaine plus amère, houblonnée et avec une levure plus neutre, nous on voulait explorer le côté malté et fruité, bien caramélisé, gourmand du barley wine anglais.

MASH IN - 20L à 66°C

60 min

8,5kg	Maris Otter Finest Pale Malt (78%)
1,4kg	Malt Munich (13%)
0,5kg	Biscuit Malt (5%)
0,4kg	Cara Malt 20°L (4%)

MASH OUT - à 78°C

10 min

RINÇAGE - 6L

SECOND MASH IN + OUT + RINÇAGE 70 min

(Répétition du process à partir du premier moût)

ÉBULLITION - 20L 120 min

30g	Magnum	120 min
20g	East Kent Goldings	20 min
2g	Irish Moss	15min

WHIRLPOOL - 85°C

30 min

50g	East Kent Goldings
-----	--------------------

FERMENTATION - 17L à 20°C

42 j

1 sachet	Starter Edinburgh Ale - White Labs	Jour 0
Transfert		Jour 20
Cold Crash - le plus proche de 0°C		Jour 34
Embouteillage - 1,5 vol. de CO ₂		Jour 42

WAIT AND CHEERS !

Veillez à bien mélanger malts de base et spéciaux concassés avant de diviser en deux empâtages !

