



LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,045 / 11,25°Plato
FG	1,008 / 2°Plato
IBU	24
ABV	5%
EBC	6

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

fauvebiere.com



ARTWORK
by Yoann Houlbert
[@yoannhoulbert](https://www.instagram.com/yoannhoulbert)

à Corps Perdu

GERMAN PILS DECOCTION MASH

RECETTE

Cette Pils est probablement la bière qu'on attendait le plus chez Fauve. Une bière pour tout le monde avec sa belle base maltée dorée et limpide, balancée par une subtile note florale mais surtout TRÈS désaltérante : néophytes comme beer geeks y trouveront leur compte.

C'est surtout une bière de brasseur. Pour s'insérer dans la tradition, on a décidé de partir sur des ingrédients et techniques 100% allemands ! On va parler fermentation basse température, longue garde à froid et surtout empâtage par décoction, en faisant bouillir une partie de la maïsche.

MASH IN PALIER 1 - 20L à 50°C 10 min

3,6kg	Malt Pilsen (80%)
0,9kg	Malt Vienna (20%)

PALIER 2 - à 62°C 45 min

PALIER 3 - à 73°C 20 min

MASH OUT DÉCOCTION - Prélevez 1/3 de la maïsche dans une casserole, portez à ébullition puis réincorporez dans votre matériel

RINÇAGE - 13L

ÉBULLITION - 27L 60 min

30g	Hallertau Mittelfruh	60 min
15g	Hallertau Mittelfruh	15 min
15g	Hallertau Mittelfruh	0 min

FERMENTATION - 22L à 11°C 15 j

Visez 1,014 / 3,5°Plato

2x 11,5g Sachets Saflager W34/70 Fermentis

DIACETYL REST - à 16°C 2 à 3 j

Coupez le refroidissement pour monter en température et laissez jusqu'à la fin de la fermentation

LAGERING - au plus proche de 0°C 30 j

Baissez de 1°C par jour

EMBOUTEILLAGE - 2,5 vol. de CO₂

WAIT AND CHEERS !

