

# R E C E T T E

# Sensation Pure

## Imperial Stout Caramel Brownie Double Mash

*Vous avez sûrement remarqué que la tonne de céréales ferait déborder votre cuve... La solution ? Le double mash ! Le principe, c'est d'empâter avec la moitié des céréales, filtrer, rincer un peu et de faire un second empâtage dans le moût bien sucré !*

*Et le résultat est d'enfer pour cette bière noire au nez choco-caramel qui se mélange aux notes torréfiées de café ! Du brownie liquide !*

### MASH IN – 20L à 66°C

60 min

5,50kg	Maris Otter (46%)
3,00kg	Malt Munich (25%)
1,00kg	Malt Caramunich (8%)
0,90kg	Flocons d'avoine (7,5%)
0,40kg	Brown Malt (3%)
0,40kg	Caramel Rye (3%)
0,40kg	Chocolate Rye (3%)
0,20kg	Roasted Barley (1,5%)
0,20kg	Carafa Special III (1,5%)

### MASH OUT – à 78°C

10 min

### RINCAGE – 6L

### SECOND MASH - IN + OUT + SPARGE 1h30

### ÉBULLITION – 20L

2 h

50g	Magnum	Ébullition	2 h
-----	--------	------------	-----

### FERMENTATION – 17L à 20°C

40 J

Pitch 2 sachets BRY-97 West Coast	Jour 0
30mL Arôme naturel caramel beurre salé	Jour 20
30mL Arôme naturel cacao	Jour 20
Cold Crash – le plus proche de 0°C	Jour 33
Embouteillage – 1,8 vol. de CO <sub>2</sub>	Jour 40



### LES SPECS

Volume en bouteilles	15L
Efficacité	55%
OG	1,132 / 33°P
FG	1,044 / 11°P
IBU	55
ABV	12,0%
EBC	125

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

[fauvebiere.com](http://fauvebiere.com)  
@fauvebiere

