



## LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,040 / 10°Plato
FG	1,012 / 3°Plato
IBU	6
ABV	4,2%
EBC	6,9

La recette détaillée en images et les tips de notre équipe prod' :

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



*Dans la Nuit Boréale, le Sachem Attise le Feu*

## LICHTENHAINER BERGAMOTE YUZU

**RECETTE** Entre la fraîcheur de l'acidulé et le réconfort du fumé, entre la buvabilité du style et l'aromatique du fruit, on vise ici un équilibre entre des sensations contradictoires. C'est une bière qui associe des souvenirs de tous horizons pour en façonner un nouveau !

« Dans la Nuit Boréale, le Sachem Attise le Feu » est une bière de style « Lichtenhainer ». C'est un feu de cheminée en plein été, une éclaircie dans la nuit boréale, une acrobatie sans danger et comme vous n'en trouverez nulle part ailleurs. On vous explique comment la brasser vous-même. Go go go !

### MASH IN - 20L à 66°C

**60 min**

1,5kg	Malt Pilsen (42%)
1kg	Malt Vienna (29%)
1kg	Malt de blé fumé au bois de chêne (29%)
100g	Paille de riz (optionnel, c'est surtout pour aider la filtration)

### MASH OUT - à 78°C

**10 min**

### RINÇAGE - 13L

### CHAUFFE - à 90°C

### ACIDIFICATION - à 38°C

**12h à 24h**

2,5g	WildBrew Helveticus Pitch
------	---------------------------

### ÉBULLITION - 24L

**60 min**

4g	Houblon amérissant (ex. Magnum)	60 min
----	---------------------------------	--------

### FERMENTATION - 22L à 15°C

**22 j**

11g	LalBrew Köln - Lallemand	Jour 0
10cL	Jus de Yuzu	Jour 5
50cL	Jus de Bergamote	Jour 5
Cold Crash - le plus proche de 0°C		Jour 15
	Mélange écorce + alcool	
Embouteillage - 2,75 vol. de CO <sub>2</sub>		Jour 22

### WAIT & CHEERS !

La réussite de votre Lichtenhainer repose sur un jeu d'équilibriste entre les différentes palettes aromatiques que vous voulez faire ressortir simultanément. N'hésitez pas à jouer sur les quantités des différents ingrédients en fonction du résultat que vous recherchez !

