



Luxe, Calme et Volupté

PASTRY GOSE ABRICOT RHUBARBE TONKA

RECETTE

«Luxe, Calme et Volupté», c'est notre petite pâtisserie fruitée et acidulée qu'on aime tant !! C'est une des bières dont on est très fiers chez Fauve : une union subtile entre l'acidité de la rhubarbe, la douceur de l'abricot et la fève tonka qui arrive en fin de bouche pour accentuer le côté pâtissier, gourmand et légèrement sucré de cette bière.

La recette complète est dispo sur notre blog, mais l'essentiel est là ! Les 3 points clefs qu'on veut particulièrement en avant sur cette recette sont les suivants : les fruits, le sel et le lactose !



LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,069 / 17,25°Plato
FG	1,020 / 5°Plato
IBU	8
ABV	6,5%
EBC	8

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

fauvebiere.com



ARTWORK
by Typru (Prunelle)
[@nelprushaper](https://www.instagram.com/nelprushaper)

MASH IN - 20L à 67°C

60 min

3,1kg	Malt pale (50%)
3,1kg	Malt de blé clair (50%)
125g	Paille de riz (optionnel, c'est surtout pour aider la filtration)

MASH OUT - à 78°C

10 min

RINÇAGE - 13L

CHAUFFE - à 90°C

5 min

REFROIDISSEMENT - 40°

ACIDIFICATION - à 40°C

12-24h

2,5g	Lallemand Wildbrew Helveticus Pitch
------	-------------------------------------

ÉBULLITION - 24L

60 min

7g	Houblon amérisant (ex. Magnum)	60 min
500g	Lactose	15 min
15g	Sel <u>non iodé</u>	15 min

FERMENTATION - 22L à 20°C

30 j

11g	West Coast Ale BRY-97 - Lallemand	Jour 0
80cL	Jus de rhubarbe	Jour 5
1,8L	Nectar d'abricot	Jour 5
Cold Crash - le plus proche de 0°C		Jour 15
10g	Tonka (en teinture mère)	Jour 30
Embouteillage - 2,2 vol. de CO₂		Jour 30

WAIT AND CHEERS !

Veillez à bien respecter la dilution et les quantités de la tonka qui peut s'avérer toxique à forte dose. Aussi, pensez à préparer la teinture mère le jour du brassage pour une infusion plus importante.

