



SAISON D'ÉTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Une recette de bière saison avec du peps et du piquant inspirée de la cuisine basque du chef Floriant Rémont (Bistrot du Potager - Lyon 7^e)

LA FICHE TECH'

Volume final	16L
Densité initiale	1,054
Densité finale	1,004
Efficacité	70%
IBU	17,2
EBC	8
Vol. alc.	8,30%

LES INGRÉDIENTS

3,5kg	Malt Pilsen
1,4kg	Malt de seigle
6g	Willamette
45g	East Kent Goldings
40g	Piment d'espelette
1 sac.	Levure Belle Saison

LES ÉTAPES

Empâtage 60min

- Premier palier à 64°C pendant 45mn.
- Ajouter les piments séchés après 45mn.
- Deuxième palier à 72°C pendant 15mn.

Rincage 15min

- Avec 11,5L d'eau à 78°C

Ébullition 75min

- Willamette (6 g) – Amérisant – 60min
- East Kent Goldings (13 g) – Aromatique – 30min
- East Kent Goldings (32 g) – Aromatique – 5min

Fermentation

- Température idéale: 23°C – 25°C
- Durée estimée: 1 semaine.
- Objectif: densité finale 1,004

Embouteillage

- Avant embouteillage reposer la bière entre 0°C et 4°C pendant 10 jours.
- Ressucrage à 6gr/L
- Refermentation en bouteille pendant 1 mois.