

PROCÉDURE RECOMMANDÉE POUR UNE BRUT IPA

La Brut IPA est un style de bière honorant les caractéristiques de l'un des vins pétillants les plus appréciés au monde, le Champagne. Le "Brut" est l'un des types les plus secs du Champagne et il influence fortement l'orientation de cette IPA moderne, de couleur pâle, à la finale sèche et très aromatique. Les sucres résiduels, le caractère du malt et la complexité ne sont pas recherchés, mais une finale extra sèche est complétée par des arômes très intenses, provenant d'ajouts tardifs importants de houblons en dry hop, tout en minimisant son amertume. La caractéristique clé et distinctive d'une Brut IPA est son atténuation complète, qui peut être obtenue par l'ajout d'ABV Glucoamylase 400 (enzyme AMG) tout au long du processus de brassage, conformément à la procédure que nous recommandons ci-dessous.



EMPÂTAGE

- Empâtage à infusion mono-palier, à une température recommandée entre 63 et 70 °C (149 à 158 °F).
- Ajout d'AB Vickers Glucoamylase 400 (AMG) à raison de 2-4 L/mt pendant l'empâtage, assurant un mélange efficace.
- S'assurer d'un temps de repos du moût d'au moins 60 minutes.



CUVE DE FILTRATION

- Séparation du moût.



ÉBULLITION DU MOÛT

- Ébullition du moût normale, environ 60 minutes.
- Pas d'ajout de houblon amérisant pendant l'ébullition.



AJOUT DE HOUBLONS AROMATIQUES

- Ajout de houblon aromatique dans la cuve d'ébullition ou dans le whirlpool après ébullition.



TRANSFERT DANS LA CUVE DE FERMENTATION

- Transfert dans la cuve de fermentation après ajout de houblons aromatiques.



FERMENTATION

- Ajout d'ABV Glucoamylase 400 (AMG) à raison de 10 ml/hL.
- Les souches de levure recommandées incluent la souche LalBrew® BRY-97 West Coast Ale ou la levure de champagne LalBrew® CBC-1.
- À un taux d'ensemencement et des températures standards, continuer de surveiller la densité et la vitesse de la fermentation, dont la durée normale est de 3 à 5 jours.
- La densité finale attendue en ayant utilisé ABV Glucoamylase 400 (AMG) est de 0,998 – 1,002 SG.
- Ajout de houblons en dry hopping directement à la cuve de fermentation juste avant d'arriver à la densité finale ou en post-fermentation.



CONDITIONNEMENT

- Laisser suffisamment de temps pour assurer la stabilité de la densité et la cessation de l'activité enzymatique.



GLUCOAMYLASE 400 (GAG 511)

Glucoamylase 400 est une glucoamylase saccharifiante de qualité alimentaire sans OGM ou une enzyme amyloglucosidase dérivée d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger*.

C'est une exoglucosidase capable d'hydrolyser les liaisons glucosidiques -1,6 et -1,4 de l'amidon, libérant des unités de glucose simples.

AVANTAGES

Maximise la conversion des substrats contenant de l'amidon en sucres fermentescibles.

Minimise les glucides résiduels.

Apporte un haut degré d'atténuation.

TAUX D'ENSEMENCEMENT ET APPLICATION

Un dosage standard de :

2 à 4 L par mt de céréales utilisées lors du brassage.

10 ml par hl de moût pendant la fermentation.

La glucoamylase 400 peut être utilisée pour produire des bières de style Brut IPA. Pour cette application, elle peut être ajoutée directement dans la cuve d'empâtage. Alternativement, elle peut être ajoutée dans le fermenteur, ou une combinaison des 2 pour assurer une atténuation maximale.

PHYSIQUE ET CHIMIE

FORMULE PHYSIQUE : Liquide avec une densité spécifique de 1,0-1,2

COULEUR : Marron (la couleur peut varier d'un lot à l'autre)

ACTIVITÉ : Minimum 475 AMGP/g

Une unité AMG est définie comme étant le volume d'enzyme qui hydrolyse 1 µ mole/min de p-nitrophényl α-glucopyranoside à 37°C et à un pH de 4.4