

Brassage général	1
Palier brassage	1
Houblonnage	2
Braumeister	2
Profil bière	2
Fermentation	3
Sucre	3
Ajout de fruits	3
Levure et atténuation	3

Brassage général

<https://www.littlebock.fr/>

<https://blog.littlebock.fr/>

http://univers-biere.net/tuto_tout_grain.php

Palier brassage

1. Palier de formation d'alcool ou de sucres fermentescibles, lorsque votre température est située entre 60°C et 63°C. les beta-amylases se réactivent.
2. Palier formation dextrine (favorable à la mousse et à la texture), lorsque votre température est située entre 68°C et 72°C : les alpha-amylase se réactivent. Elles vont dégrader l'amidon en sucres non fermentescibles par les levures, c'est-à-dire qu'ils resteront dans notre bière finie mais permettront de lui donner du corps et de la texture à votre bière.
3. Le « Mash Out » se déroule lorsque vous montez votre maïsche jusqu'à 75°C. Vos enzymes se dégradent, il est idéal de terminer votre brassage par un passage à ce palier durant 5 minutes pour désactiver toutes les enzymes et qu'elles cessent de dégrader de nouvelles chaînes d'amidon en sucres fermentescibles. Sinon, vous pourriez avoir une bière trop forte en alcool par la suite.
4. Au delà de 77°C : C'est la température à ne pas dépasser sinon votre bière aura un goût astringent lié à la libération de polyphénols dans le moût

Voici les principaux paliers et leurs intérêts:

1. **Palier protéinique:** Peu utilisé, empâtez à 50 °C pendant 10 à 20 minutes pour éclaircir votre bière. Ici, les enzymes protéinases qui sont actives et qui transforment les protéines qui apportent le trouble de votre bière pour la rendre plus claire. Attention, ce pallier a tendance à réduire la tenue de votre mousse.

2. **Palier de saccharification:** Comme dit plus haut, on cherche à transformer les chaînes complexes d'amidon en sucres simples, fermentescibles ou non.

Ici, vous pouvez « jouer » avec les températures pour déterminer le corps de votre bière

A 63°C: corps mince

A 67°C: corps moyen

A 72°C: corps soyeux

Brasser en monopalier, c'est conserver **une température fixe** sur toute la durée de brassage. La proportion de sucres fermentescibles et non fermentescibles dépend de la température que vous maintenez constante pendant les 60 minutes.

Dans de nombreux kits de recettes, vous pouvez voir qu'il faut réaliser un monopalier à la température de 67°C pendant une heure.

Houblonnage

<https://blog.littlebock.fr/houblonnage-dry-hopping-brassage-amateur/>
<https://www.rolling-beers.fr/fr/content/29-liste-complete-des-houblons>
https://www.brassageamateur.com/wiki/index.php/Houblon:_Cultivars
<https://blog.littlebock.fr/houblonnage-hop-stand-brassage-amateur/>
<https://www.hopstore.fr/le-dry-hopping-kezako/>

Braumeister

https://www.brassageamateur.com/wiki/index.php/Beersmith_et_Braumeister
https://www.brouwland.com/content/docs/057/057%20Braumeister%20brouwketels%2020L%20en%2050L/057.063.x_MAN_FR_Braumeister%2010L-20L-50L.pdf

<http://vesterheim.no/speidel.html>

Profil bière

https://www.brassageamateur.com/wiki/index.php/Rapport_BU/GU_ou_IBU/DI

Fermentation

<https://www.rolling-beers.fr/fr/content/31-pourquoi-le-barboteur-ne-bulle-pas->

Sucre

<https://www.brassageamateur.com/forum/ftopic12346.html>

<https://www.saveur-biere.com/fr/magazine/je-brasse/4/quels-types-de-sucre-utiliser-dans-sa-biere/151>

<http://commentfaresabiere.com/astuces-sucrer-biere/>

<https://www.saveur-biere.com/fr/magazine/je-brasse/4/brassage-en-mono-palier-ou-multi-paliers/195>

Ajout de fruits

<https://www.happybeertime.com/blog/2017/04/20/brasser-biere-fruits-faire/>

Levure et atténuation

<https://blog.littlebock.fr/levure-biere-maison/>

Bières acides

https://www.brassageamateur.com/wiki/index.php/Fast_Souring

http://univers-biere.net/biere_acide.php