

La FREE BEER LoLiGrUB et Authentique Brasserie

LoLiGrUB a souhaité en 2012 faire brasser de la bière sous une licence libre suivant le principe défini sur le site [FREE BEER](#).

Une opportunité locale existait via la brasserie [Authentique Brasserie](#) à Blaton, tenue par Frédéric Baert.

Texte de la recette

Recette de la Freebeer - Authentique brasserie Blaton (Version française)

C'est une brune moyenne à 7,8 degré d'alcool refermentée en grande bouteille de 75 cl. Amertume moyennement forte. Agréable à la dégustation.

Ingrédients pour 100 litres:

- malte type pale ale 7EBC :25Kg
- malte cara 120EBC :3,6KG
- Houblon Merkuur :120 gr
- Gingembre :10gr
- sucre brun :4Kg
- Levure :60 gr

Empatage

- 15 minutes à 55°C
- 60 minutes à 65°C
- 15 minutes à 75°C

Ébullition

- 90 minutes à 100 °c
- Début ébullition : 90 gr de houblon
- fin d'ébullition :
 - 30 gr de houblon
 - 10 gr de gingembre
 - 4 Kgs sucre brun

Refroidissement

Ajout de 60 gr de levure

Fermentation

15 jours

Mise en bouteille

Recipe of the Freebeer - Authentique brasserie Blaton (english version)

It is a medium brown beer with 7.8° alcohol content which is refermented in 75 cL large bottles. Medium strong bitterness. Pleasant taste.

Ingredients for 100 liters:

(100 L, all-grain) OG = 1.066 FG = 1.012 IBU = 30 ABV = 7.8 %

- Malt :
 - 25kg pilsen (3,0 SRM)
 - 3.6 kg CARA 120ebc (120 SRM)
 - 4 kg brown sugar
- Hops : 120 gr Merkuur hop pellets (12% alpha acid)
- "Spice": 10 ginger in powder
- Yeast : SAFALE T58 : 100 gr

Step by Step

- Mash crushed grains at 55,0°C in 100L of Water. (during 15 min)
- Hold mash at 65°C for 60 minutes.
- Heat to 72°C
- Hold mash at 75°C for 15 minutes.
- Sparge with 60L (78°C) of water
- Collect 120 L of wort
- Remember to add (80%) Merkuur hops at the beginning of sparge
- Boil wort for 90 minutes
- Adding the Ginger and the Merkuur (20 %) the last 15 minutes.
- Cool wort to 22°C and transfer to clean and disinfected fermenter. Remember to aerate the cooled wort, dissolving as much oxygen as possible in the wort.
- Pitch Yeast
- Ferment at 22°C until fermentation is completed (aprox. 7-10 days).
- Dissolve 600 g of sugar in a small amount of boiling water. Put the sugar mixture in a clean and disinfected container, and transfer the fermented beer this will ensure even distribution of carbonation sugar.
- Leave as much yeast sediment/trub as possible in the fermenter
- Be careful not to aerate the fermented beer in the process
- Bottle for carbonation and leave at 24°C for 7-10 days
- Serve cold and enjoy !

Etiquette

Sur base des modèles sur le site.

FREE BEER (version 5.0) est une bière open source. Brassée dans la tradition belge, c'est une brune moyennement amère et alcoolisée, agréable à la dégustation. Conçue par Authentique Brasserie à

Blaton en collaboration avec l'A.S.B.L. LoLiGrUB.

La recette et les éléments de la marque FREE BEER sont publiés sous la licence Creative Commons (Paternité, Partage à l'identique 2.5). Cette licence donne à chacun l'autorisation d'utiliser la recette ou d'en créer une variante pour brasser sa propre FREE BEER et d'utiliser et modifier la conception et les éléments de la marque, mais les modifications doivent être publiées sous les mêmes conditions de licence. N'importe qui est libre de toucher de l'argent à partir de la FREE BEER.

Recette, design et autres informations sur www.freebeer.org et www.loligrub.be

Texte d'annonce en anglais

A new FREE BEER launched by the belgian association LoLiGrUB

The FREE BEER fever has taken over the Mons-Borinage region in Belgium, where an association of free software enthusiasts decided to brew the 5.0 Edition at the Authentique Brasserie in Blaton during summer 2012. This non-profit association, named [LoLiGRUB](http://www.loligrub.be), started the project in order to go along with the tenth edition of an event hosted at the University of Mons about all sorts of free software products and especially in the music industry. Those events known as "[Jeudis du Libre de Belgique](http://www.jeudisdulibre.be)" (Belgian Free Thursdays) take place each month and cover different fields in which the free software products are involved. Since then, the FREE BEER has been presented at several other shows including at the Richard Stallman convention in Brussels. The FREE BEER has become so popular that it is temporarily out of stock, but will be back in 2013.

Ils en parlent

- TechBrew a fait une petite vidéo :
https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=XBJ2GWR-_oo

From:
<https://www.loligrub.be/wiki/> - **LoLiGrUB**

Permanent link:
https://www.loligrub.be/wiki/free_beer

Last update: **2014/12/27 08:14**

