

ARGONAUTES

TESTS EXPERIMENTATIONS
MALTS IPA STYLE AU PAYS DES IBU
HOUBLONS

Argonautes, ce n'est pas une bière, mais tout un équipage de bières.
Chaque brassin est différent et porte un numéro unique.

On expérimente. Vous faites les goûteurs. Vous expérimentez à votre tour : les recettes de toutes les random IPA sont disponibles sur notre site



Les IPA ont été le fer de lance du renouveau brassicole de ces dernières années. Les interprétations se sont multipliées. Les lettres IPA se détachent d'un style bien défini pour devenir un suffixe indiquant "une dominante aromatique des houblons, une amertume présente et une fermentation haute". Elles sont devenu une affirmation : "avec du houblon, ce sera sûrement bon"

Des envies aléatoires, un suffixe, du travail pour que ce soit bon, c'est tout ce qu'il faut pour devenir Argonautes.

RECETTE

01 PACIFICO MULTIGRAIN IPA

- o ABV 6 %
- o Densité initiale : 1055
- o Amertume : 60 IBU
- o Refermentée en bouteille
- o Couleur : 10 EBC

EAU

On cherche ici un IPA faisant la part belle à l'amertume rapport sulfate / chlorure compris entre 1 et 2, voire un peu plus.

MALTS

- o 71 % de malt pilsner
- o 13 % de flocons d'avoine
- o 13 % de malt de seigle
- o 3 % de malt crystal 110 EBC

EMPAT

- o Saccharification à 65°C
- o Mash out à 78°C

ÉBULL

- o 75 minutes d'ébu
- o En début d'ébu : un poil de rakau pour attendre les 60 à 65 IBU au final
- o A 10 minutes : 0,6 g/L de rakau
- o A 2 minutes : 2 g/L de waimea + 1 g/L de sorachi ace + 1 g/L de rakau
- o Au milieu d'un whirlpool de 20 minutes :
 - 1,5 g/L de waimea + 1 g/L de sorachi ace + 0,5 g/L de rakau
- o Dry hop pendant 6 jours : 2 g/L de waimea + 1,6 g/L de rorachi + 1,5 g/L de rakau

FERME

- o Ensemencement 50/50 : Fermentis US-05
- o 5 jours à 19°C
- o 1 jour à 22°C
- o 1 semaine à 14°C (dry hop)
- o 5 jours à 2°C

