

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 #02 HEFE-WEIZEN IPA

- o ABV 5,7 %
- o Refermentée en bouteille
- o Densité initiale : 1052
- o Couleur : 11 EBC
- o Amertume : 35 IBU

EAU

Privilégiez une eau ne surlignant pas trop l'amertume (rapport sulfate / chlorure entre 0,5 et 1) : les particules en suspension commune dans les bières de froment associée à une trop forte amertume donnent une sensation astringente peu agréable.

MALTS

- o 48 % de malt de froment clair
- o 48 % de malt pils
- o 4 % de malt crystal 60L

EMPATAGE

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

ÉBULLITION

- o 75 minutes d'ébu
- o En début d'ébu : quelques poignée de columbus pour atteindre les 35 IBU finaux
- o A 10 minutes : 0,5 g/L de columbus
- o Au whirlpool : 1,5 g/L de cascade + 0,7 g/L de columbus + 2 g/L de citra
- o Dry-hop : 5 g/L de mosaic

FERMENTATION

- o Ensemencement 50/50 : Fermentis WB-06 et 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

