

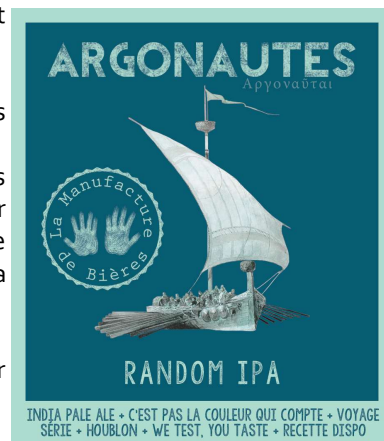
ARGONAUTES

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 ds houblons, une amertume présente et une fermentation haute ». Elles sont devenu une affirmation : « avec du houblon, ce sera sûrement bon ».

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



RECETTE #4 : FRUIT IPA

SYNOPSIS

- ABV : 4,7 %
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1046
- Couleur : 11 EBC
- Amertume : 40 IBU

MALTS

- | | |
|--------------------|------|
| • Pilsner | 77 % |
| • Carared | 10 % |
| • Carapils | 8 % |
| • Munich malt | 4 % |
| • Flocons d'avoine | 2 % |

EMPATAGE

- Saccharification à 69°C – 55 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

ÉBULLITION, FRUITAGE ET HOUBLONNAGE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| • A 7 minutes : | 0,5 g/L Cascade |
| • A 3 minutes : | 1,3 g/L Rakau |
| • A 0 minutes : | 1,3 g/L Cascade |
| • Au whirlpool : | 40 g/L abricots dénoyautés + 35 g/L purée clémentine
1,3 g/L Rakau + 0,9 g/L Cascade + 0,9 g/L Ekuanot |
| • Secondaire : | 25 g/L purée de fruits de la passion |
| • 1 ^{er} Dry hop 2 jours : | 4 g/L Ekuanot |
| • 2 ^{ème} Dry hop 2 jours : | 2 g/L Cascade + 2g/L Rakau |

FERMENTATION

- levure : US-05
- 8 jours à 19,5°C (primaire)
- 1 jour à 21°C (diacetyl rest)
- 1 semaine à 16°C (dry hop)
- 1 semaine à 3°C (garde-clarification)