

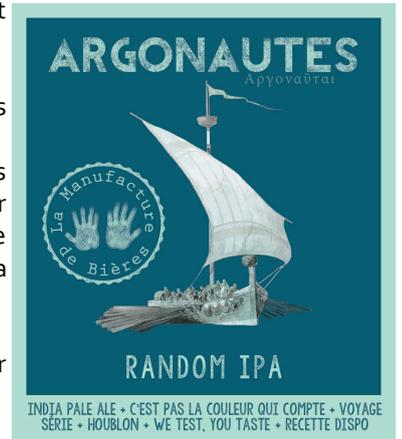
ARGONAUTES

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 #5 : MOSAIC X EKUANOT DDH IPA

SYNOPSIS

- ABV : 6,8 %
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1067
- Couleur : 9 EBC
- Amertume : 27 IBU

MALTS, SUCRES & CEREALES

- Pilsner 62 %
- Carapils 15 %
- Flocons d'avoine 10 %
- Flocons de froment 5 %
- Maltodextrine (au whirlpool) 3 %
- Malt d'avoine clair 2 %
- Malt de froment clair 2 %
- Carared 1 %

EMPATAGE

- Saccharification à 68°C – 75 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- A 20 minutes : 0,8 g/L Azacca
- Au whirlpool : 2,3 g/L Azacca
- Dry hop biotransformation (2ème jour fermentation) : 0,8 g/L Azacca
1,5 g/L Mosaic Cryo-Hops (ou 3,2g/L de Mosaic).
- Soutirage avant secondaire et 2ème houblon (au bout de 6 jours).
- 2^{ème} Dry hop 6 jours : 3,8 g/L Ekuanot Cryo-Hops (ou 7,7 g/L Ekuanot).
- Soutirage avant 3ème houblon.
- 3^{ème} Dry hop 2 jours : 2,3 g/L Mosaic Cryo-Hops (ou 4,6g/L Mosaic)

FERMENTATION

- levure : Lallemand New England
- 9 jours à 20°C (primaire)
- 10 jours à 14°C (dry hop)
- 1 semaine à 3°C (garde-clarification)