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 #6 : PARTI-GYLE IPA

SYNOPSIS

- ABV : 4,2 %
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1040
- Couleur : 8 EBC
- Amertume : 35 IBU

PARTI-GYLE

Parti-gyle est la technique ancestrale qui permet de créer plusieurs moût à partir d'un même empatage, en séprant les « premiers » moûts, puis un ou plusieurs moûts de rinçage. Ensuite les différents moûts peuvent être réassemblé en début ou en fin de fermentation pour obtenir tout un panel de bière aux densités plus ou moins fortes. La brasserie Fullers réalise toujours plusieurs de leurs bières selon ce procédé d'assemblage. A la Manuf, pour ce premier essai on est resté simple : un premier moût donnera l'Athéna, un barley wine et le moût de rinçage des drêches donnera l'Argonautes #6, une session IPA.

645kg de malt ont été utilisés sur cet empatage. La densité que nous avons obtenue sur le jus de rinçage indique que nous aurions un résultat équivalent en faisant un empatage simple avec 173kg de malt, soit 27 %.

MALTS

A cet « équivalent à 173kg de malt », on ajoute 12kg de maltodextrine :

- Maris Otter Pale Malt 62 %
- Vienna 22 %
- Pilsner 10 %
- Maltodextrine (ajouté à la fin de l'ébullition) 6 %

EMPATAGE

- Saccharification à 66°C - 75 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes
- Les 1100L premiers litres de soutirage des drêches sont apportés à ébullition pour devenir l'Athena.
- Les 1500L suivants (fin du premier jus et rinçage) sont bouillis à part pour devenir Argonautes #6.

ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- 75 minutes d'ébu
- En début d'ébu, on apporte 20 IBU avec du magnum
- Au whirpool : 2 g/L Ahtanum
- Dry hop 10 jours : 4,2 g/L Waimea
- Dry hop 5 jours : 4,2 g/L Chinook
- Dry hop 3 jours : 1,8 g/L Amarillo

FERMENTATION

levure : US-05
6 jours à 19,5°C (primaire)
1 jour à 21°C (diacetyl rest)
10 jours à 14°C (dry hop)
1 semaine à 3°C (garde-clarification)