

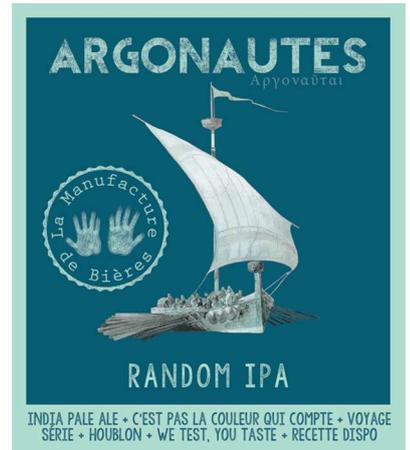
ARGONAUTES

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 devenues 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 Argonaute.



RECETTE #8 : NELSON SAUVIN IPA

SYNOPSIS

- ABV : 7,5%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1065
- Couleur : 10 EBC
- Amertume : 62 IBU

MALTS / CÉRÉALES

- Vienna 43%
- Pilsner 29 %
- Carapils 14%
- Flocons d'avoine 9%
- Malt d'avoine 5%
- Flocons froment 15%

EMPATAGE

- Saccharification à 64°C – 60 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| • A 10 minutes | 1,3 g/L Nelson Sauvín |
| • A 1 minutes : | 2,6 g/L Nelson Sauvín |
| • Au whirlpool : | 2,6 g/L Nelson Sauvín |
| • 1 ^{er} Dry hop 2 jours | 6,5 g/L Nelson Sauvín |
| • soutirage | |
| • 2 ^{ème} Dry hop 2 jours : | 6,5 g/L Nelson Sauvín |

FERMENTATION

- levure : Fermentis US05
- 8 jours à 19,5°C (primaire)
- 2 jour à 22°C (diacetyl rest)
- 1 semaine à 17°C (secondaire)
- 5 jours à 14°C (dry hop)
- 2 semaine à 3°C (garde-clarification)