

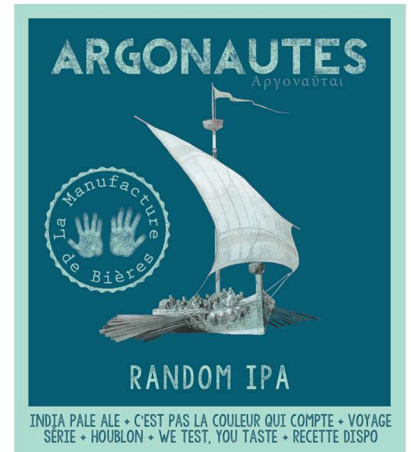
# ARGONAUTES

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 #9 : WINTER IPA

### SYNOPSIS

- ABV : 6,6%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1061
- Couleur : 17 EBC
- Amertume : 40 IBU

### MALTS / CÉRÉALES

- Vienna 51%
- Pilsner 28 %
- Carapils 9%
- Carared 9%
- Crystal 100EBC 3%

### EMPATAGE

- Saccharification à 66°C – 60 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

### ÉBULLITION, EPICES ET HOUBLONNAGE

- A 75 minutes                      columbus pour atteindre les 40 IBU finaux
- A 5 minutes :                      1,2 g/L Cascade
- Au whirlpool :                      1,8 g/L Cascade
- 0,13g/L grains de coriandre
- 0,13g/L baies de genièvre
- 0,13g/L poivre de sichuan
- 0,55g/L écorce d'orange
- 1er dry hop                              6g/L Willamette
- 2ème dry hop                            3g/L Centennial
- 3g/L Ekuanot
- 3g/L Columbus

### FERMENTATION

- levure : Lallemand BRY-97
- 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)