

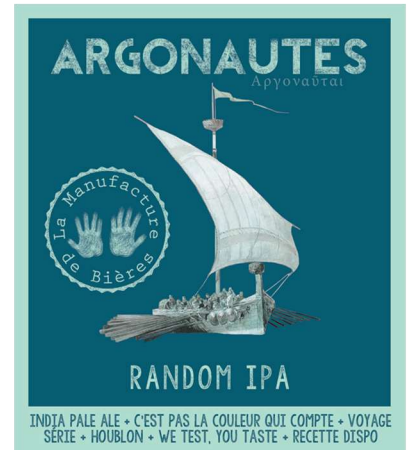
ARGONAUTES

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 #10 : MODERN IPA

SYNOPSIS

- ABV : 6,0%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1054
- Couleur : 8 EBC
- Amertume : 33 IBU

MALTS / CÉRÉALES

- Pilsner 47%
- Vienna 31%
- Carapils 11%
- Flocons d'avoine 5%
- Flocons froment 5%

EMPATAGE

- Saccharification à 65°C – 60 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| • Amérisation | columbus |
| • Whirpool | 2,8g/L Mandarina Bavaria |
| • Dry hop n°1 | 2,8g/L Columbus / 5 jours |
| • Soutirage | |
| • Dry hop n°2 | 2,8g/L Mosaic 10 minutes / 2 jours |
| | 1,1g/L Citra / 2 jours |

FERMENTATION

- levure : Fermentis US05
- 7 jours à 20°C (primaire)
- 2 jour à 22°C (diacetyl rest)
- 5 jours à 15°C (secondaire)
- 8 jours à 14°C (dry hop)
- 2 semaine à 3°C (garde-clarification)