

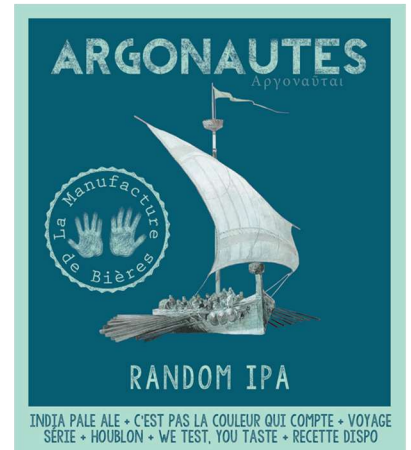
# ARGONAUTES

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 #11 : ULTRA SESSION DDH IPA

### SYNOPSIS

- ABV : 2,7%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1028
- Couleur : 10 EBC
- Amertume : 28 IBU

### MALTS / CÉRÉALES

- Pilsner 42%
- Carapils 11%
- Avoine maltée 11%
- Malt de froment 11%
- Flocon d'avoine 8%
- Maltodextrine 8%
- Caramunich 90EBC 6%
- Carahell 20EBC 2%
- Spécial B 2%

### EMPATAGE

- Saccharification à 69°C – 45 minutes
- Mash out à 78°C - 10 minutes

### ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| • Amérisation                     | chinook  |
| • 20' ébu                         | 0,6g/L cascade                                   |
| • 15' ébu                         | 0,6g/L cascade                                   |
| • 10' ébu                         | 0,6g/L cascade                                   |
| • 5' ébut                         | 0,6g/L cascade                                   |
| • 1' ébu                          | 0,6g/L cascade                                   |
| • Whirpool / Hopstand 75°C        | 3g/L cascade<br>3g/L mosaic<br>2,4g/L centennial |
| • Dry hop n°1 (biotransformation) | 3g/L cascade / 3 jours                           |
| • Soutirage                       |  |
| • Dry hop n°2 (en secondaire)     | 3g/L el dorado / 2 jours                         |
| • Soutirage                       |  |

- Dry hop n°3 (en secondaire) 6g/L mosaic

## FERMENTATION

- levure : Lallemand ESB
- 4 jours à 19°C (primaire)
- 2 jour à 22°C (diacetyl rest)
- 5 jours à 17°C (secondaire)
- 5 jours à 14°C (dry hop)
- 2 semaine à 3°C (garde-clarification)