

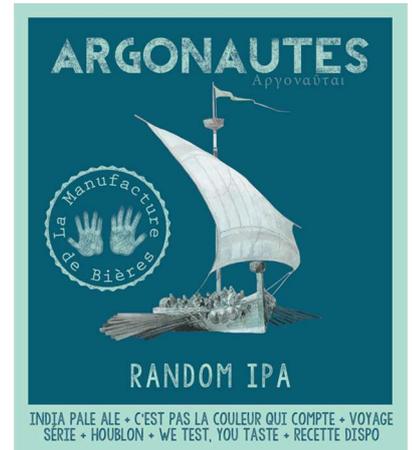
ARGONAUTES

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 #13 : GERMAN IPA

SYNOPSIS

- ABV : 5,7%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1049
- Couleur : 9 EBC
- Amertume : 41 IBU

MALTS / CÉRÉALES

- Pilsner 54%
- Vienna 34%
- Cara blond 6%
- Cara clair 6%

EMPATAGE

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

ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- | | |
|-----------------------------|---|
| • 20' ébu | 1,3 g/L hallertau blanc |
| • 1' ébu | 1,3 g/L hallertau blanc |
| • Whirlpool / Hopstand 85°C | 2 g/L huell melon |
| • Dry hop n°1 | 3,1 g/L ariana (4 jours avant soutirage) |
| | 3,1 g/L huell melon (4 jours avant soutirage) |
| • Dry hop n°2 | 3,1 g/L polaris (3 jours avant soutirage) |
| | 3,1 g/L mandarina (3 jours avant soutirage) |
| • Dry hop n°3 | 3,1 g/L callista (3 jours avant soutirage) |
| • Soutirage houblons | |
| • Dry hop n°4 | 3,1 g/L solero (3 jours avant soutirage) |
| | 3,1 g/L hallertau blanc (3 jours avant soutirage) |

FERMENTATION

- levure K-97
- 3 jours à 19,5°C (primaire)
- 6 jours à 21°C (diacetyl rest)
- 14 jours à 15°C (secondaire / dry hop)
- 2 semaines à 3°C (garde-clarification)