

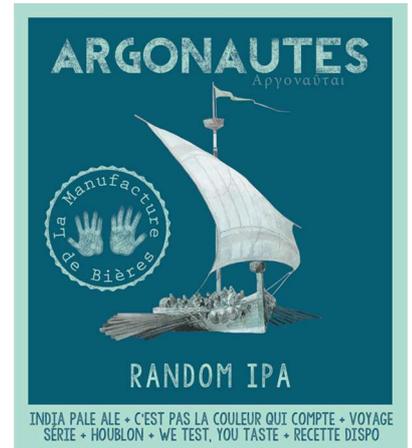
# ARGONAUTES

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 #19 : NELSON SAUVIN DDH IPA

### SYNOPSIS

- ABV : 6%
- Refermentée en bouteille
- Densité initiale : 1063
- Couleur : 9EBC
- Amertume : 31 IBU

### MALTS / CÉRÉALES

- Carapils 33%
- Maris otter pale malt 27%
- Pilsner 22%
- Malt Froment 13 %
- Maltodextrine 5 %

### EMPATAGE

- Saccharification à 69°C – 50 minutes
- Mash out

### ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

- Pas d'amérisant
- Whirlpool / Hopstand 88°C 2,2 g/L nelson sauvin  
1 g/L simcoe
- Dry hop en primaire 1,6 g/L simcoe  
1,3 g/L nelson sauvin
- Soutirage 9 jours plus tard
- Dry hop en secondaire (1<sup>er</sup> jour) 3 g/L nelson sauvin
- Dry hop en secondaire (8<sup>ème</sup> jour) 3,1 g/L nelson sauvin  
1,3 g/L ekuanot
- Soutirage 4 jours plus tard

### FERMENTATION

- levure : Verdán
- 2 jours à 21°C
- 9 jours à 22°C
- 14 jours à 17°C (secondaire / dry hop)
- 10 jours 3°C (garde-clarification)