

Recette hazy ipa

Style : IPA Américaine
Méthode : Tout grain
Fermentation : Ale
Volume : 20.0 L
Efficacité d'empâtage : 72%
Efficacité de la brasserie : 69.9%

Ratio IBU/DI : 0.68
Coût total : -

🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
3 kg	Malt Pale Ale	Les Maltiers	Grains	Empâtage	6 EBC	54.5 %	-
2 kg	Malt Froment Blanc	Malterie du Château	Grains	Empâtage	4 EBC	36.4 %	-
500 g	Flocons d'Avoine		Grains	Empâtage	1 EBC	9.1 %	-

🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
10 g	Cascade	Pellets	12.0 %	Ébullition	60 minutes	15.9	-
10 g	Simcoe	Pellets	13.0 %	Ébullition	60 minutes	17.3	-
20 g	Cascade	Pellets	12.0 %	Hors flamme	20 minutes / 80°C	3.7	-
20 g	Simcoe	Pellets	13.0 %	Hors flamme	20 minutes / 80°C	4	-
70 g	Citra	Pellets	12.0 %	Houblonnage à cru	0 minutes	0	-
70 g	Simcoe	Pellets	13.0 %	Houblonnage à cru	0 minutes	0	-

Houblonnage à cru : 7.00 g/l

🍄 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
11 g	- Verdant IPA	Lallemand (LalBrew)	Sèche	-

💧 Eau - Profil cible

CA ²⁺	MG ²⁺	NA ⁺	SO ₄ ²⁻	CL ⁻	HCO ₃ ⁻
112.3	3.4	13.9	198.9	27.0	114.7

Empâtage

- Concasser les grains
- Palier
Saccharification à 66°C pendant 60 minutes
- Palier **Désactivation des enzymes** à 78°C pendant 10 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **17.9 L d'eau à 75.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 2.5 L/kg
pH cible : 5.4
pH : _____

Volume d'ébullition : 26.7 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.046

Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Ajouter les : **10 g de Cascade, 10 g de Simcoe**
- Minuteur 60 minutes*
- Éteindre la source de chaleur
- Ajouter les : **20 g de Cascade, 20 g de Simcoe**
- Minuteur 20 minutes*
- Faire refroidir le moût

empâtage a 13.75 l sulfate de calcium 2.11g : 2.75g rinçage chlorure de calcium 0.14g : 0.18g rinçage acide 0.169 oz : 0.033oz rinçage houblonnage a 72h pendant 7 jours . profil d eau modifier forêt de

paimpont

Fermentation

Primaire : 21 jours à environ 19.0°C
Carbonatation : 2.5 volumes

Date de début : _____

Notes : _____

DI est. : 1.060
DI : _____

DF est. : 1.012
DF : _____

Alcool est. : 6.3 % alc./vol.
Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 10
IBU : 40