

Recette BrutIPA-Crab

Style : IPA Spéciale (Specialty IPA)

Méthode : Tout grain

Fermentation : Ale

Volume : 21.0 L

Efficacité d'empâtage : 65%

Efficacité de la brasserie : 63.8%

Ratio IBU/DI : 0.44

Coût total : 51.25 €

🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
4 kg	Malt Pilsner	Weyermann	Grains	Empâtage	3 EBC	74.1 %	10.16 €
600 g	Malt Pale Ale MD	Dingemans	Grains	Empâtage	9 EBC	11.1 %	1.55 €
500 g	Flocons de Riz		Grains	Empâtage	1 EBC	9.3 %	2.48 €
300 g	Flocons de Maïs		Grains	Empâtage	2 EBC	5.6 %	1.19 €

🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
8 g	Enigma	Pellets	18.1 %	Ébullition	60 minutes	19.4	0.7 €
14 g	Amarillo	Pellets	6.4 %	Hors flamme	20 minutes / 75°C	1	1.2 €
10 g	Enigma	Pellets	18.1 %	Hors flamme	20 minutes / 75°C	2	0.87 €
40 g	Amarillo	Pellets	9.2 %	Houblonnage à cru	60 jours	0	3.44 €
75 g	Rakau (Alpharoma)	Pellets	10.6 %	Houblonnage à cru	5 jours	0	4.88 €
60 g	Enigma	Pellets	18.1 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	5.22 €

Houblonnage à cru : 8.33 g/l

* Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
10 ml	Enzyme Amylase (Ultra Ferm)	Empâtage	150 minutes	5.4 €
<i>Faire descendre le moût à moins de 60°C et laisse les enzymes travailler 2 à 3h</i>				
10 g	Sulfate de calcium (Gypse)	Empâtage	60 minutes	0.3 €
8.6 ml	Acide lactique	Empâtage	10 minutes	0.51 €
<i>Vérifier le pH de la maische avant d'ajuster avec l'acide</i>				

🍷 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
150 ml	OYL-200 Tropical IPA	Omega	Liquide	13.35 €

💧 Eau - Profil cible

CA ²⁺	MG ²⁺	NA ⁺	SO ₄ ²⁻	CL ⁻	HCO ₃ ⁻
------------------	------------------	-----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------------------

128.0 4.7 16.0 183.0 93.3 125.7

Empâtage

- Concasser les grains
- Faire chauffer 18.9 L d'eau à 68.9°C
- Palier
Saccharification à 64°C pendant 60 minutes
- Palier **Hydrolyse dextrines** à 58°C pendant 150 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **15.8 L d'eau à 50.0°C**

Ratio
eau/grain de départ : 3.5 L/kg
pH cible : 5.4
pH : _____

Volume d'ébullition : 28 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.039

Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Ajouter les : **8 g de Enigma**
- Minuteur 60 minutes*
- Éteindre la source de chaleur
- Ajouter les : **14 g de Amarillo, 10 g de Enigma**
- Minuteur 20 minutes*
- Faire refroidir le moût

Fermentation

Primaire : 15 jours à environ 23.0°C
Secondaire : 5 jours à environ 15.0°C
Tertiaire : 3 jours à environ 15.0°C
Carbonatation : 3.0 volumes

Date de début : _____
Date de début : _____
Date de début : _____

Notes : _____
Notes : _____
Notes : _____

Fermentation primaire jusqu'à inactivité des levures -> densité stable (Durée à déterminer) et diacetyl rest OK
Dry hop de 5 jours

DI est. : 1.051
DI : _____

DF est. : 1.003
DF : _____

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

EBC : 7
IBU : 22