

Ekeuyesse

Jérémy Arnould (Brasseurs de la Vallée)

Empatage:

80l d'eau à 70 degrés

21kg Malt Pale ale

5kg Seigle

2kg Blé

2kg flocons avoine

Mono palier 50' à 67 degrés, puis Mach out 78 degrés. pH 5.4

Ébu 1h15

Fin ébu, ajout 100g amarillo

Refroidissement 70 degrés puis ajout 100g amarillo + 200g HBC 586

Whirlpool puis transfert

Refroidissement 20 degrés

PH 5.1 Densité 1070

Ajout 100g US05 préalablement réhydratées

J+3 ajout 200g amarillo + 100g Idaho7

J+10 ajout 200g amarillo + 200g Citra + 200g Adaho7 + 100g HBC 586

Densité Finale 1016