

Recette English IPA

Style : IPA Anglaise
Méthode : Tout grain
Fermentation : Ale
Volume : 22.0 L
Efficacité d'empâtage : 75%
Efficacité de la brasserie : 69.6%

Ratio IBU/DI : 0.80
Coût total : -

🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
5 kg	-Malt Pale Ale	Chnouff	Grains	Empâtage	8 EBC	86.2 %	-
500 g	Malt Aroma 100 MD		Grains	Empâtage	90 EBC	8.6 %	-
300 g	-Flocons d'Avoine	Brewferm	Grains	Empâtage	1 EBC	5.2 %	-

🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
30 g	East Kent Goldings	Pellets	5.0 %	Ébullition	45 minutes	16.1	-
30 g	Fuggles	Pellets	4.5 %	Ébullition	45 minutes	14.5	-
25 g	East Kent Goldings	Pellets	5.0 %	Ébullition	15 minutes	6.9	-
25 g	Fuggles	Pellets	4.5 %	Ébullition	15 minutes	6.2	-
15 g	Fuggles	Pellets	4.5 %	Hors flamme	20 minutes / 80°C	1	-
15 g	East Kent Goldings	Pellets	5.0 %	Hors flamme	20 minutes / 80°C	1.1	-
25 g	Fuggles	Pellets	4.5 %	Houblonnage à cru	4 jours	0	-
25 g	East Kent Goldings	Pellets	5.0 %	Houblonnage à cru	4 jours	0	-

Houblonnage à cru : 2.27 g/l

* Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
5 g	Irish Moss	Ébullition	15 minutes	-

🍷 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
1 paquets	S-04 SafAle English Ale	Fermentis	Sèche	-

Empâtage

- Concasser les grains
- Palier **Saccharification** à 64°C pendant 60 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **9.4 L d'eau à 75.0°C**

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

Volume d'ébullition : 27.2 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.049

Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Minuteur 15 minutes*
- Ajouter les : **30 g de East Kent Goldings, 30 g de Fuggles**
- Minuteur 30 minutes*
- Ajouter les : **25 g de East Kent Goldings, 25 g de Fuggles, 5 g de Irish Moss**
- Minuteur 15 minutes*
- Éteindre la source de chaleur
- Ajouter les : **15 g de Fuggles, 15 g de East Kent Goldings**
- Minuteur 20 minutes*

Faire refroidir le moût

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 19.0°C

Secondaire : 4 jours à environ 14.0°C

Carbonatation : 2.2 volumes

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.057

DI : _____

DF est. : 1.012

DF : _____

Alcool est. : 5.9 % alc./vol.

Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 20

IBU : 45