

# Indian Pale Ale

Bière de haute fermentation fortement houblonnée.



## Ingrédients

### Malt

Malt Pale Ale 92%

Caramunich® ou équivalent 8%

*CARAMUNICH® est une marque de Weyermann® Malz.*

### Houblon(s)

Target, Northdown Challenger, WGV, Admiral (7 - 12% acide alpha)

Levure(s) g/hl

Safale US-05 150

% d'alcool

5.0 - 7.5

Densité originale

1.048-1.050

Amertume

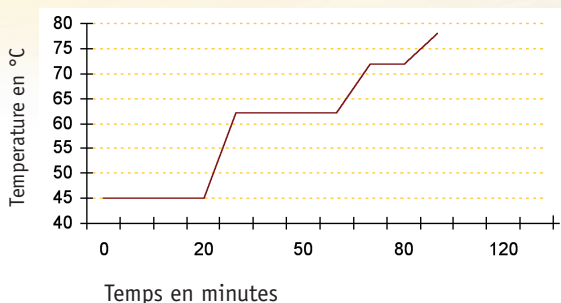
35-38

Couleur

Dorée à cuivrée

## Température d'empâtage

80 minutes infusion



## Température de fermentation

Entonnez à 12°C

**Etape 1.** Entonnez à 45°C et stationnez 25 minutes.

**Etape 2.** Augmentez à 62°C et stationnez 35 minutes.

**Etape 3.** Augmentez à 72°C et stationnez 20 minutes.

**Etape 4.** Pompez à 78°C.

## Ebullition

réduction 8 - 10%

L'ébullition s'effectue à 100°C

## Houblonnage

60 - 90 minutes

Ajoutez 90 % des houblons au démarrage puis les 10 % restants 5 minutes avant la fin de l'ébullition.



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.