Red Is Not Dead v1

21B · IPA de spécialité : IPA rousse · 20,0 L · rendement 72 % · DI 1,065 · DF 1,011 · 7,1 % · 22 IBU ·36 EBC

Repères

DENSITÉ INITIALE **1,065**

Style : 1,056 – 1,070

DENSITÉ FINALE **1,011**

Style : 1,008 – 1,016

ALCOOL **7,1 %**

Style : 5,5 – 7,5

AMERTUME **22 IBU**

Style : 40 – 70 · hors fourchette

COULEUR **36 EBC**

Style : 22 – 37

Estimations de la recette (IBU calculée par la méthode Tinseth). Bandes : fourchettes du style BJCP 21B.

Les grains le grist

GRAIN OU SUCRE	PROVENANCE	QUANTITÉ	PART	EBC
Red Intense	Malterie du Château · Belgique	5 kg	83,3 %	35
Malt Pale Ale	Les Maltiers	1 kg	16,7 %	6

Rendement de l'installation : 72 %.

Les houblons le houblonnage

HOUBLON	ORIGINE	MOMENT	QUANTITÉ	ALPHA	AMERTUME
Tettnang · pellet	Allemagne	Cuisson, 60 min avant la fin	16 g	4,5 %	7,3 IBU
Amarillo · pellet	États-Unis	Cuisson, 20 min avant la fin	27 g	9,2 %	15,2 IBU

Alpha : la puissance amère du houblon (en % d'acides alpha). **Amertume** : ce que cet ajout apporte à la bière, en IBU (plus le chiffre est haut, plus la bière est amère).

Levure

- Safale American — Fermentis US-05 · dry, 16 g, atténuation 76,5 %

Divers

- Irish Moss (Lichen carraghen) · 5 g, ébullition à 20 min

Eau

Profil d'eau cible pas encore renseigné.

Empâtage

PALIER	TEMPÉRATURE	DURÉE	EAU
Saccharification · infusion	64,0 °C	50 min	15,0 L à 70,9 °C
Mash-Out · infusion	72,0 °C	20 min	5,0 L à 100,0 °C
Mash-Out2 · infusion	78,0 °C	2 min	6,1 L à 100,0 °C

Ébullition

60 min, volume avant ébullition 26,7 L. Densités estimées : DI 1,065, DF 1,011.

Fermentation

ÉTAPE	TEMPÉRATURE	DURÉE
Primaire	16,0 °C	2 j
Secondaire	18,0 °C	7 j
Garde	5,0 °C	2 j

Carbonatation visée : 2,5 vol. de CO_2.

Notes

Idée de la recette : https://www.castlemalting.com/CastleMaltingBeerRecipes.asp?Command=RecipeViewPdf&RecipeID=864&Language=French

Recette Zythometal sous licence CC BY-SA 4.0 — http://localhost:8080/recettes/red-is-not-dead/
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.