

# Instructions de brassage «IPA» pour Braumeister

Kit de malt IPA, contient:			
	10 l	20 l	50 l
81.404 Malt Pale Ale	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.602 Malt Caramel	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.827 Houblon Centennial	25 g	50 g	124 g
81.824 Houblon Cascade	50 g	100 g	250 g
69.159.91 Levure Nottingham	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. non concassé	81.332.10	81.332.20	81.332.50
Art.-No. concassé	81.332.11	81.332.21	81.332.51
eau de brassage (au début)	11 l	21 l	52 l
Traitement du moût:			
1. 63 °C	empâtage		
2. 63 °C	70 min		
3. 73 °C	5 min		
4. 78 °C	5 min		
5. Ébullition du moût	80 min		
Houblonnage:			
1. 70 min avant la fin	12 g Centennial	25 g Centennial	62 g Centennial
2. 55 min avant la fin	13 g Centennial	25 g Centennial	62 g Centennial
3. 40 min avant la fin	20 g Cascade	40 g Cascade	100 g Cascade
4. à la fin	15 g Cascade	30 g Cascade	75 g Cascade
5. après le refroidissement	15 g Cascade	30 g Cascade	75 g Cascade
Densité de la bière: 12 °P pour	11 litres	21 litres	52 litres
Température de fermentation: 21 °C			

La maturation : 2-3 jours à température ambiante, puis 3-4 semaines au réfrigérateur à 5°C

Si vous avez tout fait correctement, vous devriez être en mesure de déguster une bière au bon goût et à la tête bien faite. Si, toutefois, vous avez constaté un ou deux défauts concernant l'aspect, l'arôme, le goût ou l'arrière-goût de votre bière, il se peut que quelque chose se soit mal passé pendant le processus de brassage. Toutefois, en acquérant davantage d'expérience en matière de brassage, vous pouvez apporter vous-même certaines améliorations et même élaborer vos propres recettes. C'est pourquoi il faut toujours garder une trace du processus de brassage et de l'évaluation de la bière. Les possibilités sont infinies, et le plaisir reste toujours le même. Amusez-vous bien !

Pour une bonne réussite, nous recommandons l'achat d'un Speidel Braumeister.

H:\DATEN\B\_Bedienungsanleitung\81\81332Brauanleitung Malzpaket IPA\_fr.docx - source: www.speidels-braumeister .de