

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: <ol style="list-style-type: none"> 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. 70 min avant la fin 2. 55 min avant la fin 3. 40 min avant la fin 4. à la fin 5. après le refroidissement 			
	12 g Centennial 13 g Centennial 20 g Cascade 15 g Cascade 15 g Cascade	25 g Centennial 25 g Centennial 40 g Cascade 30 g Cascade 30 g Cascade	62 g Centennial 62 g Centennial 100 g Cascade 75 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