

India Pale Ale (IPA), recette "La Montreuilloise"

Les IPA ont été développées au XVIIIe siècle pour approvisionner les troupes coloniales britanniques en Inde, la bière supportant mal la traversée.

Source: [wikipédia](#)

Malts

Pale, 4kg
Munich, 500g
Cara Ruby 50EBC, 500g
Total, 5kg

Ebullition

Quantité de moût mise à l'ébullition: 29l
Durée d'ébullition: 45', de l'ajout du 1er houblon à la coupure du feu

Houblons

Target 10.8%, 25g, au début de l'ébullition
Cascade 5-9%, 40g, à la coupure du feu

Fermentation

Levure: fermentis S04
Fermentation primaire: 6-7 jours à 18-20 degrés
Fermentation secondaire: 15 jours à 12-15 degrés (10-12 degrés si possible)

Houblons et ajouts

Cascade 5-9%, 40g

en secondaire, 6 jours après le brassage

Mise en bouteille

90g (??? cf infra) de sucre dans 1 à 2l d'eau bouillante, laisser bouillir le tout 2-3 minutes

ajouter la quantité de sucre selon la température ambiante en fin de fermentation secondaire

Refermentation et garde

3 semaines à 18-20 degrés puis 2 semaines (minimum) à 12-15 (10-12 si possible)

Source

La Montreuilloise présente



« Faire sa bière à la maison »

[Editions Tana\]\]](#)



From:
<https://radeff.red/dokuwiki/> - Radeff's Wiki

Permanent link:
<https://radeff.red/dokuwiki/biere:ipa>

Last update: **2021/09/17 18:41**

