



*Aimez, Aimez*

## WEST COAST IPA DDH MOSAIC • GALAXY • ALTUS

Aujourd'hui au programme des recettes de bière Fauve transposées en version brassam, on voyage dans le monde des IPA, avec non pas 1 mais bien 2 recettes d'IPA !

Let's go sur la Côte Ouest des States pour notre IPA «West Coast», la plus «old school» des IPA US. Dans la famille des IPA, ce sont des IPA à la robe dorée, légèrement voilée, à l'aromatique variée, qui combinent notes fruitées et résineuses, bien «dank», typiques du style. La finale est sèche et l'amertume franche. Ça offre un sacré goût de reviens-y !!

Et pour voyager d'un côté à l'autre des États-Unis, tu peux enchaîner avec la version «East Coast», plus douce, moins amère, bien moelleuse avec son finish légèrement sucré, et surtout exubérante grâce à son aromatique hyper intense. Elle est dispo ici : [fauvebiere.com/east-coast-ipa-brassam](http://fauvebiere.com/east-coast-ipa-brassam)

**RECETTE**

### LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,061 / 15°Plato
FG	1,012 / 3°Plato
IBU	58
ABV	6,5%
EBC	10

La recette détaillée en images et les tips de Cyprien, notre maître brasseur :

[fauvebiere.com](http://fauvebiere.com)



ARTWORK  
by La Pointe  
[@lapointe.art](https://www.instagram.com/lapointe.art)



VS.



La recette de la East Coast IPA est aussi dispo en version brassam !

### MASH IN - 20L à 66°C

60 min

4,8kg	Malt pale ale (76%)
1kg	Malt Munich 15 EBC (16%)
0,5kg	Malt de blé (8%)

### MASH OUT - 78°C

10 min

### RINÇAGE - 13,5L

### ÉBULLITION - 27L

60 min

10g	Mosaic Cryo	60m
-----	-------------	-----

### WHIRLPOOL - 85°C

30 min

30g	Mosaic Cryo
30g	Galaxy
30g	Altus

### FERMENTATION - 22L à 20°C

22 j.

1 sachet 11g	Lallemand LalBrew BRY-97	Jour 0
DH #1	30g Mosaic Cryo	Jour 3
	60g Galaxy	
	60g Altus	
Cold Crash - le plus proche de 0°C		
DH #2	30g Galaxy	Jour 15
	70g Altus	

### Embouteillage - 2,5 vol. de CO<sub>2</sub>

Jour 22

**DRINK FRESSSSSSH !**