



## LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	77%
OG	1,048 / 11,9°Plato
FG	0,999 / 0°Plato
IBU	45
ABV	6,3%
EBC	6

La recette détaillée en images et les tips de notre équipe :

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



@fauvebiere

# Les Fleurs Sont si Contradictaires

## BRUT IPA DDH

### RECETTE

“Les Fleurs Sont si Contradictaires”, c’est une Brut IPA, donc en bouche, c’est HYPER SEC, puisqu’il ne reste plus AUCUN sucre résiduel ! Paradoxalement (et c’est tout l’intérêt de cette bière), c’est une bière qui donne soif : la pintabilité est ma-xi-male !

C’est une bière très claire, assez limpide, avec de jolies bulles fines et un petit col de mousse blanche. Le nez est très houblonné, floral, aux notes de rose et d’agrumes, grâce à l’utilisation des houblons Hallertau Blanc, Centennial et Citra. Enfin, à 45 IBU, l’amertume est bien présente... sans forcément être omni-présente, haha ! Bon brassin et bonne dégust’ !

### MASH IN - 20L à 62°C

90 min

3,5kg	Malt Extra Pale Ale (75%)
1,2kg	Flocons de riz (25%)

### PALIER SUPPL. - à 72°C

10 min

### MASH OUT - à 78°C

5 min

### RINÇAGE - 13L

### ÉBULLITION - 27L

60 min

10g	Centennial	10 min
10g	Hallertau Blanc	10 min

### WHIRLPOOL - 85°C

30 min

20g	Centennial
20g	Hallertau Blanc
15g	Idaho 7 Cryo (ou 30g Idaho 7)

### FERMENTATION - 22L à 19-21°C

16 j

20g	Lallemand BRY-97	Jour 0
DH #1	60g Citra	Jour 2
	20g Centennial	Jour 2
	20g Hallertau Blanc	Jour 2
	1g AMG - Glucoamylase	Jour 2
Cold Crash - le proche de 0°C		Jour 10
DH #2	50g Centennial	Jour 13
	50g Hallertau Blanc	Jour 13
Embouteillage - 2,7 vol. de CO2		Jour 16

Il est parfois recommandé d’ajouter l’AMG à l’empâtage puis en fermentation. On a préféré faire 2 paliers aux optimum de températures pour la beta et l’alpha amylase contenues naturellement dans les malts, afin de produire un max de sucres fermentescibles dès cette étape, sans ajouter l’AMG, assez coûteuse.