



Recette tout-grain / All-grain recipe

Anik's Citra Pale Ale (American Pale Ale)

Pour/For 19 litres (5 U.S. G):

12 lbs 2-Row malt
0.75 lbs Carastan malt
0.75 lbs Crystal 40 malt
1 oz Houblon Citra Hops (60 min.)
1 oz Houblon Citra Hops (5 min.)
0.5 oz Houblon Citra Hops (1 min.)
0.5 oz Houblon Citra Hops ("flame out")
1 oz Houblon Citra Hops (dry/sec)
Levure/yeast: Verdant IPA

S.G./D.I.: 1.056 – 1.058
F.G./D.F.: 1.010 – 1.012
Alco.: ± 6%
IBU: ± 40

Infusion: 66 °C (150 °F)
*Sugg. strike water/eau: 21 L (5.5 G)
Sparge: 77 °C (170 °F)
*Sugg. sparge water/eau rinçage: 7 L (1.85 G)

*Strike and sparge water quantities will differ depending on the system used, mashing and boiling times, etc.

Pour/For 23 litres (6 U.S. G):

14 lbs 2-Row malt
14 oz Carastan malt
14 oz Crystal 40 malt
1.25 oz Houblon Citra Hops (60 min.)
1 oz Houblon Citra Hops (5 min.)
0.75 oz Houblon Citra Hops (1 min.)
0.5 oz Houblon Citra Hops ("flame out")
1 oz Houblon Citra Hops (dry/sec)
Levure/yeast: Verdant IPA

S.G./D.I.: 1.056 - 1.058
F.G./D.F.: 1.010 – 1.012
Alco.: ± 6%
IBU: ± 40

Infusion: 66 °C (150 °F)
*Sugg. strike water/eau: 24 L (6.4 G)
Sparge: 77 °C (170 °F)
*Sugg. sparge water/eau rinçage: 9 L (2.4 G)

*La quantité d'eau utilisée pour le « strike » et le rinçage sera différente selon le type de système utilisé, le temps de brassage et d'ébullition, etc.



Plaza Baie-D'Urfe 514-457-1455

cachettedubootlegger.ca / boutique.cachettedubootlegger.ca