



Recette tout-grain / All-grain recipe

Bootlegger's NE IPA

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

9 lbs 2-Row malt
2 lbs Golden Promise malt
2 lbs Flocons d'avoine/Flaked Oats
1.5 oz Houblon Amarillo Hops (60 min.)
1.5 oz Houblon Amarillo Hops (0 min.)
1 oz Houblon Citra Hops (0 min.)
1.5 oz Houblon Galaxy Hops (0 min.)
1.5 oz Houblon Mosaic Hops (0 min.)
3 oz Houblon Citra Hops (dry/sec)
1.5 oz Houblon Galaxy Hops (dry/sec)
1.5 oz Houblon Mosaic Hops (dry/sec)
Levure/yeast: Escarpment Vermont Ale
ou/or Escarpment Foggy London ou/or
Lallemand New England

S.G./D.I.: 1.054 – 1.058

F.G./D.F.: 1.008 – 1.012

Alco.: ± 6.5%

IBU: ± 50

Infusion: 67 °C (152 °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.

Note: Laissez les houblons "0 min" jusqu'à la fin du refroidissement./Leave the "0 min." hops until the end of cooling.

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

11 lbs 2-Row malt
2 lb Golden Promise malt
2 lbs Flocons d'avoine/Flaked Oats
1.75 oz Houblon Amarillo Hops (60 min.)
1.25 oz Houblon Amarillo Hops (0 min.)
1.5 oz Houblon Citra Hops (0 min.)
1.5 oz Houblon Galaxy Hops (0 min.)
1.5 oz Houblon Mosaic Hops (0 min.)
3.5 oz Houblon Citra Hops (dry/sec)
1.5 oz Houblon Galaxy Hops (dry/sec)
1.5 oz Houblon Mosaic Hops (dry/sec)
Levure/yeast: Escarpment Vermont Ale
ou/or Escarpment Foggy London ou/or
Lallemand New England

S.G./D.I.: 1.052 - 1.054

F.G./D.F.: 1.010 – 1.012

Alco.: ± 6%

IBU: ± 50

Infusion: 67 °C (152 °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