



👉 La Cryptide 👈

Unicorn IPA	
Alcool	5°
Couleur	15EBC
Amertume	40 IBU
Volume	26 L

Ingrédients	Quantité	Spécificité
Malt Pilsen 2RP	3,3 kg	
Flocons de maïs	0,25 kg	
Malt Abbaye	0,69 kg	
Foin de cuisine	140 g	
Palet de foin (60 minutes)	25g	
Nugget Pellets (60 minutes)	14 g	
Tettnang Pellets (60 minutes)	38 g	
Levure	11,5 g	BE256
Fleurs d'hibiscus (dry hopping)	25g	
Mosaic Pellets (dry hopping)	55 g	

Spécificité de la recette :

Brassage monopalier à 65°C/75 minutes avec le foin à bien mélanger, lavages pour obtenir 26L. Ebullition classique avec comme objectif 11,3°P fin entonnement. Fermentation à 25°C jusque 1,8°P.

Dry hopping la veille de la mise au froid de la fermentation au moins 72h.

Description :

Bière rose avec une belle amertume aromatique du mosaic se liant avec des notes de fleur d'hibiscus et de légères notes fermières de foin.

Les licornes... :

Les licornes font partie des cryptides qui sont des animaux dont l'existence n'a pas été prouvée scientifiquement. Une coopération avec les moulins de la Levade a permis de développer cette recette avec du foin... HUUUUUU !

<https://www.moulindelevade.com/carte/sachet-de-foin-de-crau-cuisine>

