# Bières

- Rogue hop

# Rogue hop

## Avertissement

Ceci est ma première recette personnelle de bière. Elle est bonne, mais mérite peut-être d’être améliorée.

# Ingrédients (normalement pour 20 litres)

## Malts

- 5000 g Pilsner
- 1000 g Vienna
- 350 g Carapils

## Houblons

- 40 g Target (α11%, Pellet) @ 60 min (ébullition)
- 35 g Target (α11%, Pellet) @ 30 min (ébullition)
- 30 g Mandarina Bavaria (α7.5%, Pellet) @ 10 min (ébullition)
- 70 g Mandarina Bavaria (α7.5%, Pellet) @ 10 min (Hors Flamme)
- 100 g Mandarina Bavaria (α7.5%, Pellet) @ 5 jours (Dry Hop)

## Levures

- Burton Union Mangrove Jack’s Liberty Bell Ale — M36 (Poudre)

# Étapes

- Unipalier : palier de type Infusion à 66.0 °C pendant 60 minutes
- Rinçage : 66.0 °C
- Ébullition : 60 minutes
- Fermentation : 15 jours

- Embouteillage : ajout d’un sirop de 6g de sucre par litre

# Livepouet du brassage

https://luc.frama.io/rogue-hop/

# Framabière

Cette recette a servi pour faire la Framabière pour les RMLL 2018 (fichiers sources des étiquettes, en CC-BY-SA).