

PARKWAY DRIVE WEST COAST IPA

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 6.4% alc./vol.
 Colour / Couleur: 7.7 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 69 IBU
 O.G.: 1.058
 F.G.: 1.006 – 1.010

Kit Includes

- Grains
- Hops
- Yeast (if you chose one)

Not included but required

- Priming sugar (dextrose)
- Sanitizer
- Basic brewing equipment
- Mash tun

This West Coast IPA is sure to make you *Glitch*. This beer will have you in its *Vice Grip* with its bitterness and flavour. You can expect a strong bitterness from this beer. The Verdant yeast will give this IPA a wonderful orange and citrus flavour. If your *Greatest Fear* is falling *Prey* to a New England IPA, we can assure you that this won't be the case. This beer will not leave a *Void* in your heart

Equipment

Grainfather

Mash: 15L
 Sparge: 11L

BrewZilla

Mash: 20L
 Sparge: 6.5L

Brew in a bag

Mash: 27L

DAY 1

PRE-BREW

- Remove yeast from the refrigerator 3 - 6 hours before it's needed.

MASH (using a mash tun)

- Heat 12.5L of water to 71.3°C and pour into mash tun.
- Slowly pour in the grist. Stir well.
- The mash temperature should now be close to 65°C. If it's not apply hot or cold water until the temperature stabilizes to 65°C.
- Cover the mash tun and let the mash rest for 60min.
- Prepare your sparge water in a separate pot by heating 14.5L of water to 77.8°C.
- When the timer reaches 0 min, drain mash tun in your brew kettle.
- Add sparge water to mash tun and stir. Cover and set timer for 10 min.
- When timer reaches 0 min. drain in your brew kettle collecting at least 24.0L or more depending on your evaporation rate.

BOIL

- Heat the wort to a boil.
- When wort reaches a boil let the foam rise and then fall (hot break) before starting the timer.
- Start the timer at 60min. **add** 12g Magnum hops.
- With 20 min. remaining, **add** 26g Amarillo and 26g Casacade hops to the boil.
- When timer reaches 0 min. remove from heat source to end boil.

HOPSTAND

- Cool wort to 80°C and **add** 26g Amarillo, 26g Citra and 26g Simcoe.
- Let sit for 20 min.

FERMENTATION

PRIMARY FERMENTATION

- Quickly cool the wort to approximately 18 - 21°C. An immersion chiller is ideal but an ice bath works too.
- IMPORTANT! Sanitize anything that will be used from this point forward.
- Pour or rack the cooled wort making lots of splashes to ensure good oxygenation. Be sure to leave any sediments behind. NOTE! This is the only time when oxygen is good.
- If required add cold tap water until the volume reaches 19L.
- Using a hydrometer take a Original Gravity (OG) reading of the wort and record the result. This will be used in conjunction with the Final Gravity (FG) to determine the alcohol level.
- Add the yeast when the wort has reached 18 - 21°C. Be sure to follow the directions on the yeast package.

PARKWAY DRIVE WEST COAST IPA

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 6.4% alc./vol.
 Colour / Couleur: 7.7 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 69 IBU
 O.G.: 1.058
 F.G.: 1.006 – 1.010



SUPPLY CO.
www.beergrains.com

TIP:**Alcohol calculation**

$$(OG-FG) \times 131.25 = ABV$$

$$\text{Exp: } (1.048-1.008) \times 131.25 = 5.2\%$$

- Seal the fermenter. Place a rubber stopper and airlock into the hole of the fermenter lid.
- Add water to the airlock until it reaches the fill line.
- Place the fermenter in a dark area.
- 3-24 hours later active fermentation should begin. This stage is characterized by the formation of foam and sometimes bubbles that create a gratifying “bloop” sound in the airlock.

DAY 7

TRANSFER TO SECONDARY

SECONDARY FERMENTATION

- Transfer the beer to a secondary fermenter leaving the sediments behind by siphoning the beer using an auto-siphon or racking cane.

DRY-HOP

- **Add** 78g Amarillo and 78g Simcoe hops to the fermenter for 7 days.

DAY 14

BOTTLING

IMPORTANT! Sanitize anything that will be used during this stage.

IMPORTANT! Be sure not to introduce oxygen by splashing or agitating the beer.

- Using a hydrometer take the Final Gravity (FG) reading and record the result.
- Mix your priming sugar (see below) with 2 cups of water.
 - Corn Sugar (Dextrose) – use 150g
- Bring the solution to a boil to sterilize, cool and pour into your bottling bucket.
- Carefully rack the beer into the bottling bucket. Gently stir the mixture.
- Carefully fill and cap the bottles.
- Store the bottles at 18 - 22°C for 3 weeks.

DAY 35

SERVING

- After 1 weeks pop one open and try it. Pour the beer into a glass leaving sediment in the bottle. Observe head formation, head retention, and carbonation. Your beer will loose it's carbonation (bubbles) fast.
- After 2 weeks, open another bottle. You will see the evolution of your beer compared to week 1.
- After 3 weeks, your beer should be at its best. Open a bottle, if it loses carbonation too quickly, leave it another week or two.
- When it's ready move the beer to a cool or cold location and enjoy!



SUPPLY CO.

www.beergrains.com

PARKWAY DRIVE WEST COAST IPA

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 6.4% alc./vol.
 Colour / Couleur: 7.7 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 69 IBU
 O.G.: 1.058
 F.G.: 1.006 – 1.010

Le kit comprend

- Grains
- Le houblon
- Levure (si vous en avez choisi une)

Non inclus mais nécessaire

- Sucre de mise en bouteille (dextrose)
- Désinfectant
- Matériel de brassage de base
- Cuve d'empâtage

Cette IPA de la côte ouest ne manquera pas de vous faire bugger. Cette bière vous tiendra en étau par son amertume et sa saveur. Vous pouvez vous attendre à une forte amertume de cette bière. La levure Verdant donnera à cette IPA une merveilleuse saveur d'orange et d'agrumes. Si votre plus grande crainte est d'être la proie d'une IPA de la Nouvelle-Angleterre, nous pouvons vous assurer que ce ne sera pas le cas. Cette bière ne laissera pas de vide dans votre cœur.

Équipement

Grainfather

Empâtage: 15L
 Rinçage: 11L

BrewZilla

Empâtage: 20L
 Rinçage: 6.5L

Brew in a bag

Empâtage: 27L



www.beergrains.com

JOUR 1

PRÉPARATION

- Sortez la levure du réfrigérateur 3 à 6 heures avant d'en avoir besoin.

EMPÂTAGE (à l'aide d'une glacière)

- Chauffez 12,5 litres d'eau à 71,3°C et versez-la dans la cuve d'empâtage.
- Verser lentement les grains. Remuez bien.
- La température de l'empâtage devrait maintenant être près de 65°C. Si ce n'est pas le cas, appliquez de l'eau chaude ou froide jusqu'à ce que la température se stabilise à 65°C.
- Couvrez la cuve d'empâtage et laissez reposer pendant 60 minutes.
- Préparez votre eau de rinçage dans un chaudron séparé en chauffant 14,5 litres d'eau à 77,8°C.
- Lorsque le minuteur atteint 0 min, videz la cuve d'empâtage dans votre bouilloire.
- Ajoutez l'eau de rinçage à la cuve d'empâtage et remuez. Couvrez et réglez la minuterie pour 10 minutes.
- Lorsque la minuterie atteint 0 min, égouttez dans votre bouilloire en recueillant au moins 24,0 litres ou plus selon votre taux d'évaporation.

ÉBULLITION

- Chauffez le moût jusqu'à ébullition.
- Lorsque le moût atteint l'ébullition, laissez la mousse monter puis retomber (hot break) avant de démarrer la minuterie.
- Démarrer la minuterie à 60min. **Ajouter** 12g de houblon Magnum.
- Avec 20 min. restantes, **ajoutez** 26g de houblon Amarillo et 26g Cascade à l'ébullition.
- Lorsque la minuterie atteint 0 min, retirez de la source de chaleur pour terminer l'ébullition.

HOPSTAND

- Refroidir le moût à 80°C et **ajouter** 26g de houblon Amarillo, 26g de Citra et 26g de Simcoe.
- Laisser reposer pendant 20 minutes.

FERMENTATION

FERMENTATION PRIMAIRE

- Refroidissez rapidement le moût à environ 18 - 21°C. Un refroidisseur à immersion est idéal, mais un bain de glace fonctionne également.
- IMPORTANT ! Assainissez tout ce qui sera utilisé à partir de ce moment.
- Versez ou soutirez le moût refroidi en faisant beaucoup d'éclaboussures pour assurer une bonne oxygénation. Assurez-vous de laisser les sédiments derrière vous. NOTE ! C'est le seul moment où l'oxygène est bon.

PARKWAY DRIVE WEST COAST IPA

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 6.4% alc./vol.
 Colour / Couleur: 7.7 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 69 IBU
 O.G.: 1.058
 F.G.: 1.006 – 1.010

CONSEIL:

Calcul de l'alcool

$$(OG-FG) \times 131.25 = ABV$$

$$\text{Exp: } (1.048-1.008) \times 131.25 = 5.2\%$$

- Si nécessaire, ajoutez de l'eau froide du robinet jusqu'à ce que le volume atteigne 19 litres.
- À l'aide d'un hydromètre, mesurez la gravité originale (OG) du moût et notez le résultat. Ce résultat sera utilisé conjointement avec la gravité finale (FG) pour déterminer le taux d'alcool.
- Ajoutez la levure lorsque le moût a atteint 18 à 21°C. Veillez à suivre les instructions figurant sur l'emballage de la levure.
- Fermez le fermenteur. Placez un bouchon en caoutchouc et un barboteur dans le trou du couvercle du fermenteur.
- Ajoutez de l'eau dans le barboteur jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne de remplissage.
- Placez le fermenteur dans un endroit sombre.
- 3 à 24 heures plus tard, la fermentation active devrait commencer. Cette étape se caractérise par la formation de mousse et parfois de bulles qui créent un son "bloop" gratifiant dans le barboteur.

JOUR 7

TRANSFERT AU SECONDAIRE FERMENTATION SECONDAIRE

- Transférer la bière dans un fermenteur secondaire en laissant les sédiments derrière en siphonnant la bière à l'aide d'un auto-siphon ou d'une canne de soutirage.

HOUBLONNAGE À FROID

- **Ajouter** 78g de houblon Amarillo et 78g de Simcoe dans le fermenteur pendant 7 jours.

JOUR 14

EMBOUTEILLAGE

IMPORTANT ! Assainissez tout ce qui sera utilisé au cours de cette étape.

IMPORTANT ! Veillez à ne pas introduire d'oxygène en éclaboussant ou en agitant la bière.

- À l'aide d'un hydromètre, mesurez la gravité finale (FG) et notez le résultat.
- Mélangez votre sucre de mise en bouteille (voir ci-dessous) avec 2 tasses d'eau.
 - Sucre de maïs (Dextrose) - utiliser 150g
- Portez la solution à ébullition pour la stériliser, refroidissez-la et versez-la dans votre seau d'embouteillage.
- Soutirez délicatement la bière dans le seau d'embouteillage. Remuez délicatement le mélange.
- Remplissez et capsulez les bouteilles avec précaution.
- Conservez les bouteilles à 18 - 22°C pendant 3 semaines.

PARKWAY DRIVE WEST COAST IPA

Batch Size / Lot: 19L
Alcohol / Alcool: 6.4% alc./vol.
Colour / Couleur: 7.7 (SRM)
Bitterness / Amertume: 69 IBU
O.G.: 1.058
F.G.: 1.006 – 1.010

JOUR 35

SERVIR

- Après une semaine, ouvrez une bouteille et essayez-la. Versez la bière dans un verre en laissant le sédiment dans la bouteille. Observez la formation de la mousse, sa rétention et la carbonatation. Votre bière perdra rapidement sa carbonatation (bulles).
- Après 2 semaines, ouvrez une autre bouteille. Vous verrez l'évolution de votre bière par rapport à la première semaine.
- Après 3 semaines, votre bière devrait être à son meilleur. Ouvrez une bouteille, si elle perd sa carbonatation trop rapidement, laissez-la encore une semaine ou deux.
- Quand elle est prête, placez la bière dans un endroit frais ou froid et dégustez-la !

