

# Irish Red Ale Nicolas

Irish Red Ale (9 D)

**Type** : Tout Grain  
**Taille du Brassin** : 21,00 L  
**Taille de l'Ébullition** : 27,46 L  
**Durée de l'Ébullition** : 60 min  
**Volume à fin d'Ébullition** : 23,96 L  
**Volume final à l'embouteillage** : 18,00 L  
**Fermentation** : Haute, Ale, Single Stage

**Date** : 12 Jul 2019  
**Brasseur** : Krekel Brewing  
**Assistant** :  
**Équipement** : Brew Monk de Nicolas  
**Efficacité** : 50,00 %  
**Efficacité Estimée** : 54,8 %  
**Note** : 49,0



**Notes de Dégustation :**

## Préparation

- Réhydrater la levure avec 1797,91 ml d'eau tiède et éventuellement 89.9 g de GoFerm
- Nettoyer et préparer l'équipement
- Volume d'eau total nécessaire : 34,84 L
- Acide pour l'eau de brassage : Aucun

## Brassage ou trempage des grains

### Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
5,80 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	1	78,7 %	3,78 L
1,20 kg	Amber Malt (43,3 EBC)	Grain	2	16,3 %	0,78 L
0,37 kg	Caramel/Crystal Malt - 80L (150,0 EBC)	Grain	3	5,0 %	0,24 L

### Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 19,22 L d'eau à 73,1 C	66,7 C	60 mn
Mash Out	Monter à 75,6 C en 10 min	75,6 C	10 mn

- Acide pour l'eau de rinçage : Aucun
- Rinçage continu avec 15,62 L d'eau à 75,6 C
- Ajouter l'eau pour obtenir le volume de 27,46 L à l'ébullition
- La densité estimée avant ébullition est de 1,046 SG

### Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
35,00 g	Willamette [5,50 %] - ébullition 60,0 min	Houblons	4	20,3 IBUs	-
20,00 g	Willamette [5,50 %] - ébullition 15,0 min	Houblons	5	5,7 IBUs	-

- Volume estimé après ébullition : 23,96 L et densité estimée après ébullition : 1,054 SG

## Refroidissement et transfert

- Refroidir le moût à température de fermentation
- Transférer le moût en fermenteur
- Ajouter de l'eau -si nécessaire seulement- pour obtenir le volume final de 21,00 L

## Ensemencement et mesures de densité et volume

### Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
1,0 pkg	London ESB English Style Ale Yeast (Lallemand #-) [2...	Levures	6	-	-

- Densité Initiale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif : 1,054 SG)
- Volume en fermentation mesuré : \_\_\_\_\_ (Objectif : 21,00 L)

## Fermentation

- 12 Jul 2019 - Fermentation Primaire (14,00 jours à 19,4 C finissant à 19,4 C)

## Houblonnage à cru (Dry Hopping) et embouteillage ou enfûtage

- Densité Finale Mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif : 1,015 SG)
- Date d'embouteillage/enfûtage : 26 Jul 2019 - Carbonatation : Embouteiller avec 94,57 g Table Sugar
- Mettre en garde pendant 30,00 jours à 18,3 C
- 25 Aug 2019 - Bonne dégustation !

### Notes

substituted melanoiden malt with aromatic and toasted malt with biscuit

*Créé avec [BeerSmith](#)  
Traduit par [BrassageAmateur.com](#)*