Biere Blonde - 8EBC #1

American Pale Ale (10 A)

Type: Tout Grain
Volume du brassin: 22 l
Volume à l'ébullition: 25 l
Durée d'ébullition: 80 min
Volume en fin d'ébullition: 23 l
Volume à l'embouteillage: 22 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 17/06/17
Brasseur: Benoit DESMOTTES
Assistant Brasseur:
Equipement: Benoit
Efficacité: 72.00 %
Efficacité de brassage estimée: 72.0 %
Note /50: 30.0



Notes de dégustation:

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
6 kg	Pilsner (2 Rangs) BE (3.9 EBC)	Grain	1	100.0 %
23.0 g	Northern Brewer [11.20 %] - ébullition 80.0 min	Houblons	2	30.8 IBUs
2.50 g	Irish Moss (Ebullition 10.0 mins)	Clarifiants	3	-
20.0 g	Styrian Goldings [5.40 %] - ébullition 10.0 min	Houblons	4	4.4 IBUs
1.0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [2…	Levures	5	-

Densité, Alcool et Couleur

Densité Initiale estimée: 14.557 Plato
Densité Finale estimée: 4.568 Plato
Alcool par Volume estimé: 5.5 %
Amertume: 35.3 IBUs
Couleur estimée: 8.3 EBC

Densité Initiale mesurée: 18.000 Plato
Densité Finale mesurée: 2.564 Plato
Alcool par volume mesuré: 8.6 %
Calories: 709.7 kcal/l

Profil du Brassage

Nom: Infusion monopalier, + de corps
Volume de rinçage: 10 l
Température de rinçage: 76 C
Ajust. de température des cuves: FALSE

Poids total des grains: 6 kg
Température des grains: 22 C
Température de la cuve: 22 C
Mash PH: 5.10

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 20 l d'eau à 74 C	69 C	45 mn
Mash Out	Ajouter 6 l d'eau à 100 C	76 C	10 mn

Rinçage: Rinçage continu avec 10 l d'eau à 76 C

Notes sur le brassage: Brassage simple en infusion monopalier convenant bien à tous les grains modernes modifiés (soit dans environ 95% des cas).

Carbonatation et Stockage

Type de carbonatation: Bouteille
Pression/Poids: 143.78 g
Temp. embouteillage/mise en fûts: 21 C
Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes de CO2: 2.3
Carbonatation avec: Embouteiller avec 143.78 g Sucre Candi
Garde pendant: 30.00 jours
Température de stockage: 18 C

Notes

Premiere Etape - Concassage et remplissage de la cuve :
Le 15/06/2017 - Température Ext. 33°C, Intérieur 29°C:

Il faut remplir la cuve à l'exterieur ou le faire directement dans le garage car ça fait beaucoup d'eau par terre.
Le concassage doit etre fait à l'exterieur car ça fait pas mal de poussiere. Le concasseur etait reglé sur 0.50mm.

Deuxieme Etape - Empatage & Houblonnage :
Le 17/06/2017 - Température Ext. 34°C, Intérieur 29°C:

- Avant de remplir, il faut vérifier les robinets !
- Pour l'empatage, il faut arrêter le gaz à 74°C et laisser retomber la chaleur à 69°C.
- 5-10 min avant le mash-out il faut relancer l'eau de rinçage à 100°C.
- J'ai eu des gros soucis à refroidir le mout à 24°C (+1 h) et au final je suis tombé à 31° C grand max. J'ai donc plongé des bouteilles d'eau glacées dans le mout pour le refroidir. Les bouteilles étaient préalablement plongées dans la solution d'OXI pour éviter une contamination.

Troisieme Etape - Fermentation:
Le 18/06/2017 - Température Ext. 33°C, Garage 27-28°C:

- La fermentation n'a pas encore commencée mais ça ne devrai pas tarder.
Température dans le sac ce matin : 22.8°C
- Temperature lors du remplacement des bouteilles d'eau glacées (4x1.5L): 20.7°C

Créé avec BeerSmith
Traduit par BrassageAmateur.com