

Hoppys Saison Garden CraB

Saison (25 B)

Type: Tout Grain

Volume Brassin: 24,00 L

Volume en début d'Ébullition: 31,60 L

Durée d'Ébullition: 60 min

Volume à fin d'Ébullition: 27,60 L

Volume Final à l'Embouteillage: 22,00 L

Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 13 Nov 2021

Brasseur: Jack Sp@rO

Assistant:

Équipement: Brewster Beacon 70

Efficacité: 71,70 %

Efficacité Estimée: 79,2 %

Note: 30,0

Notes de Dégustations:

Ingrédients					
Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
3,00 kg	Pilsner (2 Row) Bel (3,9 EBC)	Grain	1	51,7 %	2,70 L
1,50 kg	Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC)	Grain	2	25,9 %	1,35 L
1,00 kg	Wheat Malt, Bel (3,9 EBC)	Grain	3	17,2 %	0,90 L
0,30 kg	Rye Malt (9,3 EBC)	Grain	4	5,2 %	0,27 L
2,00 g	Columbus (Tomahawk) [15,80 %] - ébullition 60,0 min	Houblons	5	3,2 IBUs	-
1,50 g	Ascorbic Acid (Ebullition 5,0 mins)	Divers	6	-	-
49,00 g	Galena [12,50 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C	Houblons	7	7,9 IBUs	-
34,00 g	Centennial [10,00 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C	Houblons	8	4,4 IBUs	-
30,00 g	Chinook [12,00 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C	Houblons	9	4,6 IBUs	-
1,0 pkg	French Saison Ale (Mangrove Jack's #M29)	Levures	10	-	-

Densité, Alcool et Couleur

Densité Initiale Estimée: 1,051 SG

Densité Finale Estimée: 1,001 SG

Alcool par Volume Estimé: 6,6 %

Amertume: 20,1 IBUs

Couleur Estimée: 7,5 EBC

Densité Initiale Mesurée: 1,046 SG

Densité Finale Mesurée: 1,008 SG

Alcool par Volume Réel: 5,0 %

Calories: 424,4 kcal/l

Profil de Brassage

Nom du Profil: Temperature Mash, 1 Step, Light Body

Eau de Rinçage: 7,35 L

Température de Rinçage: 75,6 C

Température Ajustée pour l'Équipement: FALSE

pH de la Maïsche Estimé: 5,71

pH de la Maïsche Mesuré: 5,20

Poids Total des Grains: 5,80 kg

Température des Grains: 16,0 C

Température de la Cuve: 22,2 C
pH de la Maîsche Ciblée: 5,20
Ajout d'Acide au Brassage: Aucun
Ajout d'Acide au Rinçage: Aucun

Paliers de brassage			
Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 30,06 L d'eau à 66,4 C	63,0 C	50 mn
non fermenticibles	Monter à 68,0 C en 10 min	68,0 C	20 mn
Mash Out	Ajouter 0,00 L d'eau à 75,0 C	75,0 C	10 mn

Rinçage: Rinçage continu avec 7,35 L d'eau à 75,6 C

Notes de Brassage: Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

Carbonatation et Garde

Type de Carbonatation: Fût
Pression/Poids: 0,86 bar
Température d'Enfûtage/Embouteillage: 7,2 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenteur:
Volumes de CO2: 2,3
Carbonatation Estimée: Fût avec 0,86 bar
Carbonatation (au Volume Mesuré): Fût avec 0,86 bar
Garde: 30,00 jours
Température de Garde: 18,3 C

Notes

M29 nickel, fruité poivré, plage de temp entre 28 et 32 degrés, j'avais kiffé.

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