

Session de brassage Recette 1 avec nom palier court en date du 09 août 2023

Données de la recette

Généralités recette			Généralités recette			Programme d'empâtage		
Type de brassage	Tout grain		Volume fermenteur	21.0	litres	Saccharification -corps léger	63.0°C	60.0min.
Couleur	8.0	EBC	Densité d'origine	1.055	SG	Fixation du moût (mash-out)	76.0°C	10.0min.
Carbonation	Vol.		Temps d'ébullition	60.0	minutes			
			Alcool en volume	5.6	%			

Fermentables					
Château pilsen 2rp	Malterie du château	5.18kg	Rendement : 82.0%	Pourcentage : 96.15%	
Château cara clair®	Malterie du château	0.21kg	Rendement : 78.0%	Pourcentage : 3.85%	

Houblons						
Northern brewer	Rolling beers	28.0g	AA : 10.0%	Pourcentage : 50.0%	Leaves	Both
East kent goldings	Rolling beers	28.0g	AA : 4.0%	Pourcentage : 50.0%	Leaves	Both

Levures			
Safale s-04	Fermentis	1.0 Paquet 11g sèche	Att : 78.0%

Ingrédients divers

Données de l'équipement

Généralités			Cuve d'empâtage		
Type d'équipement	Tout en un		Efficacité d'empâtage	75.0	%
Absorption par le grain	1.17	l/kg	Finesse d'empâtage	2.7	%
Absorption par le houblon	8.0	l/kg	Volume sous grain	3.5	l
Coeff. réducteur vrac	1.0		Capacité calo. equiv. grain	3.0	kg
Altitude	100.0	m	Rétention	0.0	l
Bidon	100.0	m			
Bidon	100.0	m			
Bouilloire			fermenteur et refroidisseur		
Taux d'évaporation	3.0	l/h	Rétention	1.7	l
Rétention	2.1	l	Type de refroidisseur	Contre-courant	
Diamètre cuve	30.0	cm	Vitesse de refroidissement	2.0	°C/min.
Diamètre orifice couvercle	10.0	cm	Vitesse de vidage	2.0	l
Vitesse de chauffe	33.0	°C/l.min			

Résultats

Résultats