

Données de la recette**Généralités recette**

Type de brassage Tout grain
Couleur 8.0 EBC
Carbonation Vol.

Généralités recette

Volume fermenteur 21.0 litres
Densité d'origine 1.055 SG
Temps d'ébullition 60.0 minutes
Alcool en volume 5.6 %

Programme d'empâtage

Saccharification -corps léger 63.0°C 60.0min.
Fixation du moût (mash-out) 76.0°C 10.0min.

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**

Type d'équipement Tout en un
Absorption par le grain 1.17 l/kg
Absorption par le houblon 8.0 l/kg
Coeff. réducteur vrac 1.0
Altitude 100.0 m

Bouilloire

Taux d'évaporation 3.0 l/h
Rétention 2.1 l
Diamètre cuve 30.0 cm
Diamètre orifice couvercle 10.0 cm
Vitesse de chauffe 33.0 °C/l.min

Cuve d'empâtage

Efficacité d'empâtage 75.0 %
Finesse d'empâtage 2.7 %
Volume sous grain 3.5 l
Capacité calo. equiv. grain 3.0 kg
Rétention 0.0 l

fermenteur et refroidisseur

Rétention 1.7 l
Type de refroidisseur Contre-courant
Vitesse de refroidissement 2.0 °C/min.
Vitesse de vidage 2.0 l

Résultats**Résultats**

	Prévu	Observé	Unité
Eau d'empâtage	18.05	---	l
Eau de rinçage	12.54	---	l
Volume du moût après rinçage	27.37	28	l
Densité après rinçage	1.048		l
Efficacité de l'empâtage	75.0		%
Absorption du grain	1.17		l/kg
Vol. max. avant ébullition	27.37		l
Eau correctrice ajoutée	0		l
Temps d'ébullition additionnel	0		l
Volume du moût après ébullition	21.9		l
Densité après ébullition	1.055		l

Notes de session

Note 1	ajouté un paquet de levure Safale US-05 en plus
ctct	ajouté un paquet de levure Safale US-05 en plus
ctct	ajouté un paquet de levure Safale US-05 en plus
ctct	ajouté un paquet de levure Safale US-05 en plus
ctct	ajouté un paquet de levure Safale US-05 en plus