

India Pale Gruit

American Amber Ale (6 B)



Type: Tout Grain

Volume du brassin: 25,00 l

Volume à l'ébullition: 29,06 l

Durée d'ébullition: 90 min

Volume en fin d'ébullition: 26,06 l

Volume à l'embouteillage: 23,50 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 11 Feb 2017

Brasseur: Tom et Vivien

Assistant Brasseur:

Équipement: Grainfather

Efficacité: 75,00 %

Efficacité de brassage estimée: 81,0 %

Note /50: 30,0

Notes de dégustation:

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
3,90 kg	Pilsner (Weyermann) (1,5 SRM)	Grain	1	61,9 %
1,85 kg	Pale Malt (Weyermann) (3,0 SRM)	Grain	2	29,4 %
0,45 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (1,5 SRM)	Grain	3	7,1 %
0,10 kg	CaraRye (8,6 SRM)	Grain	4	1,6 %
70,00 g	Aiguilles de pins (Ebullition 60,0 mins)	Aromatique	5	-
15,00 g	Grapefruit Peel (Ebullition 5,0 mins)	Aromatique	6	-
80,00 g	Aiguilles de pins (Ebullition 0,0 mins)	Aromatique	7	-
8,00 g	Grapefruit Peel (Ebullition 0,0 mins)	Aromatique	8	-
1,0 pkg	British Ale Yeast (Wyeast Labs #1098) [124,21 ml]	Levures	9	-
1,00 l	Jus de pampleousse (Embouteillage 0,0 mins)	Epice	10	-

Densité, Alcool et Couleur

Densité Initiale estimée: 1,060 SG

Densité Finale estimée: 1,017 SG

Alcool par Volume estimé: 5,6 %

Amertume: 0,0 IBUs

Couleur estimée: 3,9 SRM

Densité Initiale mesurée: 1,060 SG

Densité Finale mesurée: 1,021 SG

Alcool par volume mesuré: 5,1 %
Calories: 577,6 kcal/l

Profil du Brassage

Nom: Grainfather full body
Volume de rinçage: 17,89 l
Température de rinçage: 75,6 C
Ajust. de température des cuves: FALSE
Poids total des grains: 6,30 kg
Température des grains: 22,2 C
Température de la cuve: 22,2 C
Mash PH: 5,20

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 16,43 l d'eau et monter à 68,5 C en 5 min	68,5 C	60 mn
Mash Out	Monter à 75,6 C en 5 min	75,6 C	10 mn

Rinçage: Rinçage continu avec 17,89 l d'eau à 75,6 C

Notes sur le 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 Stockage

Type de carbonatation: Bouteille
Pression/Poids: 138,23 g
Temp. embouteillage/mise en fûts: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Volumes de CO2: 2,3
Carbonatation avec: Embouteiller avec 138,23 g Corn Sugar
Garde pendant: 30,00 jours
Température de stockage: 18,3 C

Notes

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