

# Imperial Stout

Auteur: Brasseur FAB  
Date: 16/07/2009  
Catégorie: 13 - Stout  
Sous-catégorie: F - Russian Imperial Stout



Volume De La Bouilloire: 20,0 L (G.I.: 1,119)  
Durée de l'ébullition: 1,5 hr  
Evaporation: 11,84 L  
Volume d'Eau Ajouté: 15,0 L  
Volume Final: 22,84 L (G.I.: 1,104)

Efficiéce: 72,99%  
Atténuation: 79,4%  
Evap/Heure: 7,89 L

## Ingrédients:

5,0 kg Pilsner  
2,0 kg Malt Munich Claire  
1,5 kg Aroma  
2,3 kg Special B  
1,0 kg Caramunich  
55,0 g Target (10,7%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 90 min  
35,0 g East Kent Goldings (6,3%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
0,0 ea White Labs WLP007 Dry English Ale

## Style:

Recette	Indication
Densité Initiale: 1,104	1,075 - 1,115
Densité finale: 1,021	1,018 - 1,030
Couleur: 76,32 EBC	59,1 - 78,8
Alcool: 11,0%	8,0% - 12,0%
Amertume: 76,0	50,0 - 90,0



## Analyse:

Apparente	Réel	Poids	Calories
Extraction Initiale: 24,63 °P	24,63 °P	Alcool: 31,0 g	213,9 kcal
Atténuation: 79,4%	62,6%	Hydrate de carbones: 32,99 g	125,36 kcal
Extrait final: 5,43 °P	9,2 °P	Protéine: 2,31 g	9,24 kcal
% Alcool: 11,0% Alc. vol.	8,55% ABW		Total: 348,49 kcal

## Horaire:

Air ambiant: 20 °C  
Eau de source: 50 °C  
Altitude: 250 m

00:04:00 REMPLISSAGE

Chaleur: 4 min  
Cible: 68,0 °C

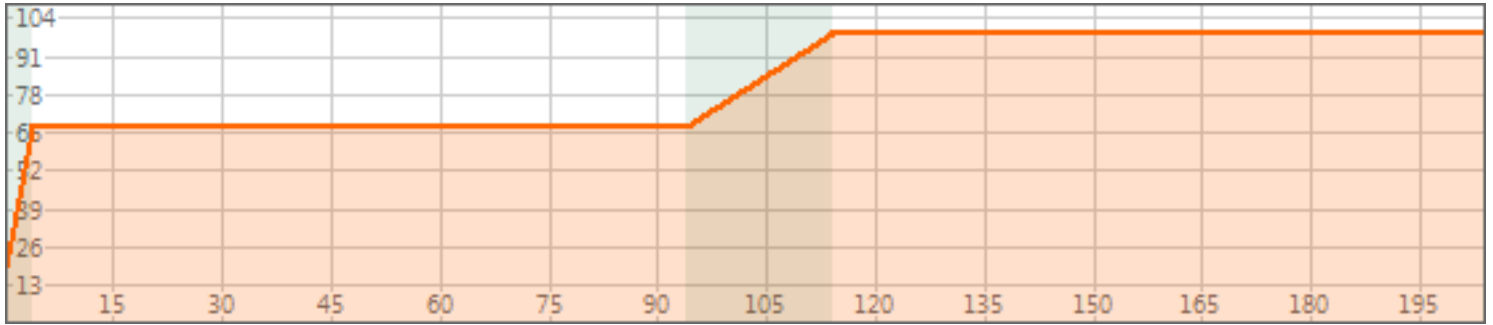
01:34:00 1 PALIER

Eau: 0,0 L  
Température: 55 °C  
Cible: 68,0 °C

01:54:00 CHAUFFE

Chaleur: 20,0 min  
Cible: 100,0 °C

03:24:00 Ebullition  
Eau: 0,0 L  
Température: 63 °C  
Cible: 100,0 °C



---

**Saturation:**

**Natural Conditioning**

Température de bière: 20,0 °C  
Taux Agent Priming: 4,02 g/L  
Masse d'Agent de Priming: 150,44 g  
Volumes CO2: 2,5

**Forced Carbonation**

Température de bière: 7,22 °C  
Pression: 14,89 PSI  
Volumes CO2: 2,5

---

**Notes:**

Monopasier 1h30 a 68°  
Ebullition pendant 1h30