

Soupçon de Schizophrénie

Auteur: Brasseur FAB
Catégorie: 16 - Belgian and French Ale
Sous-catégorie: E - Belgian Specialty Ale



Volume De La Bouilloire: 35 L (G.I.: 1,115)
Durée de l'ébullition: 1,5 hr
Evaporation: 2,84 L
Volume d'Eau Ajouté: 10 L
Volume Final: 40,9 L (G.I.: 1,098)

Efficienc: 75,0%
Atténuation: 87,1%
Evap/Heure: 1,89 L

Ingrédients:

12,000 kg Pilsner
2,000 kg Malt de Blé
0,200 kg Malt Munich Claire
0,180 kg Malt Crystal
0,150 kg Malt de Biscuit
1,000 kg Sucre Candy
1,000 kg Sucre Invertie
150 g Styrian Goldings (3,6%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 90 min
60 g Saaz (4,0%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min
15 g Poivre Noir - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min
20 g Graines du Paradis - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min
7 g Irish Moss - Ajouté à l'ébullition bouilli 5 min
50 cL White Labs WLP530 Abbey Ale

Style:

Recette	Indication
Densité Initiale: 1,098	1,026 - 1,120
Densité finale: 1,013	0,995 - 1,035
Couleur: 15,33 EBC	1,97 - 98,5
Alcool: 11,39%	2,5% - 14,5%
Amertume: 40,1	0,0 - 100,0



Horaire:

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

00:03:00 REMPLISSAGE

Chaleur: 3 min
Cible: 50 °C

00:13:00 1 PALIER

Eau: 0,0 L
Température: 50 °C
Cible: 50 °C

00:25:00 CHAUFFE

Chaleur: 12 min
Cible: 62 °C

01:10:00 2 PALIER

Eau: 0,0 L
Température: 62 °C
Cible: 62 °C

01:20:00 CHAUFFE
Chaleur: 10 min
Cible: 72 °C
01:50:00 3 PALIER
Eau: 0,0 L
Température: 72 °C
Cible: 72 °C
01:56:00 CHAUFFE
Chaleur: 6 min
Cible: 78 °C
02:06:00 4 PALIER
Eau: 0,0 L
Température: 78 °C
Cible: 78 °C

