

diabesse

Auteur: mickey
Catégorie: 16 - Belgian and French Ale
Sous-catégorie: C - Saison



Volume De La Bouilloire: 44,5 L (G.I.: 1,053)
Durée de l'ébullition: 1,5 hr
Evaporation: 2,84 L
Volume d'Eau Ajouté: 0,0 L
Volume Final: 40,03 L (G.I.: 1,059)

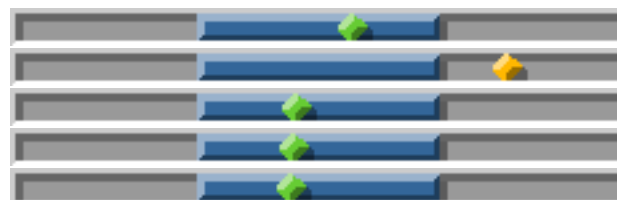
Efficience: 75,0%
Atténuation: 75,0%
Evap/Heure: 1,89 L

Ingrédients:

9,0 kg German 2-row Pils
0.05 kg Belgian Special B
0.7 kg Belgian Biscuit
45,0 g Hallertau Tradition (8%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 90 min
30,0 g Styrian Goldings (4.5%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 10,0 min
0.5 kg White Table Sugar (Sucrose)
9,0 ea Fermentis S-33 SafBrew S-33
5,0 g Orange Peel (dried) - Ajouté à l'ébullition bouilli 10,0 min
3,0 g Cayenne Pepper - Ajouté à l'ébullition bouilli 10,0 min

Style:

Recette	Indication
Densité Initiale: 1,059	1,048 - 1,065
Densité finale: 1,015	1,002 - 1,012
Couleur: 17,07 EBC	9,85 - 27,58
Alcool: 5,81%	5,0% - 7,0%
Amertume: 25,9	20,0 - 35,0



Analyse:

Apparente	Réel	Poids	Calories
Extraction Initiale: 14,49 °P	14,49 °P	Alcool: 16,38 g	112,99 kcal
Atténuation: 75,0%	60,0%	Hydrate de carbones: 20,51 g	77,95 kcal
Extrait final: 3,76 °P	5,8 °P	Protéine: 1,44 g	5,74 kcal
% Alcool: 5,81% Alc. vol.	4,55% ABW		Total: 196,69 kcal

Horaire:

Air ambiant: 21,11 °C
Eau de source: 15,56 °C
Altitude: 250 m

	Durée	Épaisseur	Température Finale	Disponible
18,3 min Empâtage <i>Eaud Empâtage: 29,25 L</i> <i>Amorçage: 56,12 °C</i> <i>Cible: 52 °C</i>	00:18:18	3,0 L/kg	52 °C	9,85 L
10 min Montée vers 1er palier <i>Chaleur: 10 min</i> <i>Cible: 62 °C</i>	00:28:18	3,0 L/kg	62 °C	9,95 L

	Durée	Épaisseur	Température Finale	Disponible
20 min 1er palier <i>Repos: 20 min</i> <i>Final: 62,0 °C</i>	00:48:18	3,0 L/kg	62,0 °C	9,95 L
10 min Montée vers 2ème palier <i>Chaleur: 10 min</i> <i>Cible: 68 °C</i>	00:58:18	3,0 L/kg	68 °C	10,02 L
30 min 2ème palier <i>Repos: 30 min</i> <i>Final: 68,0 °C</i>	01:28:18	3,0 L/kg	68,0 °C	10,02 L
10 min Montée vers 3ème palier <i>Chaleur: 10 min</i> <i>Cible: 72 °C</i>	01:38:18	3,0 L/kg	72 °C	10,07 L
20 min 3ème palier <i>Repos: 20 min</i> <i>Final: 72,0 °C</i>	01:58:18	3,0 L/kg	72,0 °C	10,07 L
2 min Transfert vers filtrage <i>Volume: 27,24 L</i> <i>Final: 72,5 °C</i>	02:00:18	3,0 L/kg	72,5 °C	9,76 L
60 min Filtration <i>Repos: 60 min</i> <i>Final: 73,8 °C</i>	03:00:18	3,0 L/kg	73,8 °C	9,77 L
30,0 min Rinçage <i>Volume de lavage des drêches: 17,85 L</i> <i>Température de lavage des drêches: 75,6 °C</i> <i>Filtration du moût: 29,77 L</i>	03:30:18	0,0 L/kg	74,5 °C	-1,7 L
3 min Transfert vers ébullition <i>Volume: 68,79 L</i> <i>Final: 75,1 °C</i>	03:33:18	0,0 L/kg	75,1 °C	58,79 L
90 min Ebullition <i>Chaleur: 90 min</i> <i>Cible: 100 °C</i>	05:03:18	0,0 L/kg	100 °C	59,97 L

