

# Bière de Noël

Auteur: Brasseur FAB  
Date: 22/09/2008  
Catégorie: 23 - Specialty Beer  
Sous-catégorie: A - Specialty Beer



Volume De La Bouilloire: 37 L (G.I.: 1,088)  
Durée de l'ébullition: 1,5 hr  
Evaporation: 15,84 L  
Volume d'Eau Ajouté: 30,0 L  
Volume Final: 50,33 L (G.I.: 1,065)

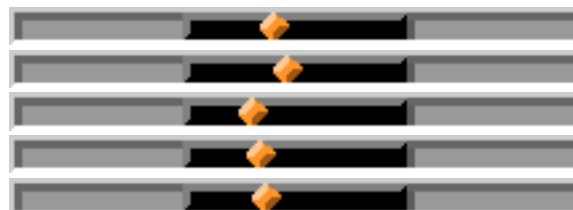
Efficienc: 88,33%  
Atténuation: 78,5%  
Evap/Heure: 10,56 L

## Ingrédients:

7,000 kg Pilsner  
2,000 kg Aroma  
1,500 kg Malt Vienna  
1,000 kg Malt de Blé  
150 g Styrian Goldings (3,6%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 90 min  
75 g Strisselspalt (6,0%) - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
50 g Ecorce d'Orange Douce - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
44 g Cannelle - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
38 g Coriandre - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
22 g Gingembre - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
1,5 g Etoile d'Anis - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
3 ea Clou de Girofle - Ajouté à l'ébullition bouilli 15 min  
1,0 kg Miel d'Acacia  
2 ea Fermentis S-33 SafBrew S-33

## Style:

Recette	Indication
Densité Initiale: 1,065	1,026 - 1,120
Densité finale: 1,014	0,995 - 1,035
Couleur: 32,13 EBC	1,97 - 98,5
Alcool: 6,71%	2,5% - 14,5%
Amertume: 37,6	0,0 - 100,0



## Horaire:

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

00:04:00 CHAUFFE  
Chaleur: 4 min  
Cible: 55 °C  
00:14:00 1 PALIER  
Eau: 0,0 L  
Température: 55 °C  
Cible: 55 °C  
00:21:00 CHAUFFE  
Chaleur: 7 min  
Cible: 62 °C  
00:51:00 2 PALIER  
Eau: 0,0 L  
Température: 62 °C  
Cible: 62 °C

00:57:00 CHAUFFE  
Chaleur: 6 min  
Cible: 68 °C  
01:27:00 3 PALIER  
Eau: 0,0 L  
Température: 68 °C  
Cible: 68 °C  
01:37:00 CHAUFFE  
Chaleur: 10 min  
Cible: 78 °C  
01:47:00 4 PALIER  
Eau: 0,0 L  
Température: 78 °C  
Cible: 78 °C

