

#11 Bière, Berlin et Rock'N Roll 19litres

American Stout (20 B)

Type: Tout Grain
Volume: 19.00 l
Volume à l'ébullition: 22.76 l
Durée d'ébullition: 60 min
Volume en fin d'ébullition: 19.76 l
Volume à l'embouteillage: 17.00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 25 Apr 2016
Brasseur: Kevin
Assistant Brasseur:
Equipement: Cuve 33l Tout Grain Biab eff 80%
Efficacité: 80.00 %
Efficacité au brassage estimée: 80.0 %
Note /50: 30.0



Notes de dégustation: 15.8 brix di

Préparation du Brassage

Nettoyer et préparer le matériel
 Volume d'eau total nécessaire: 27.72 l

Préparation d'Eau

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
17.72 l	Eau de source Laqueuille (Marque repère)	Nouvelle Eau	1	-
10.00 l	Eau Yvetot	Nouvelle Eau	2	-

Concassage ou trempe des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
3.70 kg	Malt Pale (2 Rangs) UK (8.0 EBC)	Grain	3	74.7 %
0.35 kg	Froment, Flocon (3.2 EBC)	Grain	4	7.1 %
0.25 kg	Caramunich III (Weyermann) (150.0 EBC)	Grain	5	5.1 %
0.25 kg	Malt Chocolat (900.0 EBC)	Grain	6	5.1 %
0.15 kg	Carafa II (1150.0 EBC)	Grain	7	3.0 %
0.15 kg	Orge grillé (1150.0 EBC)	Grain	8	3.0 %
0.10 kg	Malt Acide (5.9 EBC)	Grain	9	2.0 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Palier Protéinique	Ajouter 17.72 l d'eau à 53.0 C	50.0 C	15 mn
Saccharification	Monter à 66.0 C en 15 min	66.0 C	75 mn
Mash Out	Monter à 75.6 C en 10 min	75.6 C	10 mn

Rinçage continu avec 10.00 l d'eau à 75.6 C

Ajouter éventuellement de l'eau pour atteindre le volume à l'ébullition de 22.76 l (Vol. mesuré: _____)
 La densité estimée avant ébullition doit être de 1.049 SG (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
25.00 g	Galena [13.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	10	43.6 IBUs
4.00 g	Irish Moss (Ebullition 15.0 mins)	Clarifiants	11	-
20.00 g	Amarillo Gold [8.20 %] - ébullition 10.0 min	Houblons	12	8.0 IBUs
50.00 g	Amarillo [7.50 %] - ébullition 0.0 min	Houblons	13	0.0 IBUs

Volume estimé après ébullition : 19.76 l et densité initiale: 1.059 SG

Refroidissement et transfert du moût

Refroidir à température de fermentation
 Transférer le moût dans le fermenteur
 Ajouter si nécessaire de l'eau bouillie pour atteindre le volume de 19.00 l

Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
2.0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50.28 ml]	Levures	14	-

Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 1.059 SG)
 Volume mesuré : _____ (Objectif: 19.00 l)

Fermentation

25 Apr 2016 - Fermentation Primaire (4.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)
29 Apr 2016 - Fermentation secondaire (10.00 jours at 19.4 C finissant à 19.4 C)

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 1.012 SG)
Date d'embouteillage/enfûtage : 09 May 2016 - Carbonatation : Embouteiller avec 90.97 g Sucre de table
Garde pendant 30.00 jours à 18.3 C
08 Jun 2016 - C'est l'heure de déguster !

Notes

1043

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