

# Bédargousier (Blé argousier)

Fruit Beer (29 A)

**Type:** Tout Grain**Volume:** 250.00 l**Volume à l'ébullition:** 200.00 l**Durée d'ébullition:** 60 min**Volume en fin d'ébullition:** 188.00 l**Volume à l'embouteillage:** 230.00 l**Fermentation:** Ale, Two Stage**Date:** 07 Sep 2017**Brasseur:** Francis**Assistant Brasseur:****Équipement:** Nouveau Matériel**Efficacité:** 75.00 %**Efficacité au brassage estimée:** 77.0 %**Note /50:** 30.0**Notes de dégustation:**

## Préparation du Brassage

- Créer un pied de cuve avec 10.00 l de moût
- Nettoyer et préparer le matériel
- Volume d'eau total nécessaire: 256.07 l

## Concassage ou trempé des grains

## Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
25.00 kg	Pale Malt, 2 row (Gambrinus) (2.0 SRM)	Grain	1	50.0 %
25.00 kg	Wheat Malt (Gambrinus) (2.3 SRM)	Grain	2	50.0 %

## Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Mash In	Ajouter 136.40 l d'eau à 164.8 F	152.0 F	60 mn

- Rincage continu avec 119.68 l d'eau à 168.0 F
- Ajouter éventuellement de l'eau pour atteindre le volume à l'ébullition de 200.00 l (Vol. mesuré: \_\_\_\_\_)
- La densité estimée avant ébullition doit être de 14.959 Plato (Densité avt ébu mesurée: \_\_\_\_\_)

## Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
250.00 g	Cascade [5.50 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	3	12.2 IBUs
200.00 g	Cascade [5.50 %] - ébullition 15.0 min	Houblons	4	4.9 IBUs

- Volume estimé après ébullition : 188.00 l et densité initiale: 11.814 Plato

## 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 250.00 l

## Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

## Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total

7.8 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50.2...	Levures	5	-
---------	---	---------	---	---

- Densité initiale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 11.814 Plato)  
 Volume mesuré : \_\_\_\_\_ (Objectif: 250.00 l)

### Fermentation

- 07 Sep 2017 - Fermentation Primaire (4.00 jours à 67.0 F finissant à 67.0 F)  
 11 Sep 2017 - Fermentation secondaire (7.00 jours at 66.0 F finissant à 66.0 F)

### Ingrédients Secondaire

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
11.16 kg	Argousier puree (Secondaire 7.0 days)	Aromatique	6	-

### Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

- Densité finale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 2.650 Plato)  
 Date d'embouteillage/enfûtage : 18 Sep 2017 - Carbonatation : Fût avec 14.89 PSI  
 Garde pendant 2.00 jours à 40.0 F  
 20 Sep 2017 - C'est l'heure de déguster !

### Notes

Créé avec BeerSmith  
 Traduit par BrassageAmateur.com