

Blanche d'émilie 1664

Witbier (16 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: 187.00 l

Volume à l'embouteillage: 240.00 l

Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 24 Feb 2019

Brasseur: francis

Assistant Brasseur:

Equipement: Kit Presbytère

Efficacité: 78.00 %

Efficacité au brassage estimée: 80.0 %

Note /50: 30.0



Notes de dégustation:

Préparation du Brassage

- Créer un pied de cuve avec 1.60 l de moût
- Nettoyer et préparer le matériel
- Volume d'eau total nécessaire: 263.66 l

Concassage ou trempé des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
22.60 kg	Pilsner (2 Row) Ger (2.0 SRM)	Grain	1	49.2 %
17.00 kg	Wheat Malt, Ger (2.0 SRM)	Grain	2	37.0 %
3.00 kg	Blé, Eclaté (1.7 SRM)	Grain	3	6.5 %
1.00 kg	Orge, Flocon (1.7 SRM)	Grain	4	2.2 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 133.61 l d'eau à 157.3 F	147.9 F	75 mn

- Rinçage continu avec 130.05 l d'eau à 168.1 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 13.448 Plato (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
200.00 g	Crystal [3.50 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	5	6.1 IBUs
150.00 g	Crystal [3.50 %] - ébullition 15.0 min	Houblons	6	2.4 IBUs
2.30 kg	Corn Sugar (Dextrose) [Bouillir pendant 15 min](...	Sucre	7	5.0 %
36.80 g	Coriander Seed (Ebullition 5.0 mins)	Epice	8	-
148.82 g	Amarillo Gold [8.50 %] - ébullition 1.0 min	Houblons	9	0.5 IBUs
148.82 g	Mosaic (HBC 369) [12.25 %] - ébullition 1.0 min	Houblons	10	0.7 IBUs

- Volume estimé après ébullition : 187.00 l et densité initiale: 11.446 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
9.2 pkg	Safbrew Wheat (DCL/Fermentis #WB-06) [50.2...	Levures	11	-

- Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 11.446 Plato)
 Volume mesuré : _____ (Objectif: 250.00 l)

Fermentation

- 24 Feb 2019 - Fermentation Primaire (14.00 jours à 67.0 F finissant à 67.0 F)

Ingrédients Primaire

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
5.00 kg	Apricot Puree (Secondaire 7.0 days)	Aromatique	12	-

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

- Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 2.532 Plato)
 Date d'embouteillage/enfûtage : 10 Mar 2019 - Carbonatation : Fût avec 20.72 PSI
 Garde pendant 30.00 jours à 65.0 F
 09 Apr 2019 - C'est l'heure de déguster !

Notes

Créé avec BeerSmith
 Traduit par BrassageAmateur.com