

Blanche d'émilie 1664

Witbier (16 A)

Type: Tout Grain

Volume: 280.00 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: 270.00 l

Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 29 Sep 2019

Brasseur: francis

Assistant Brasseur:

Équipement: Kit Presbytère

Efficacité: 78.00 %

Efficacité au brassage estimée: 79.8 %

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: 269.07 l
-

Préparation d'Eau

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
31.04 g	Craie (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	1	-
30.63 g	Chlorure de Calcium (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	2	-
26.83 g	Sulfate de Magnésium (MgSO4) (Brassage...)	Adjuvant d'eau	3	-
10.72 g	Gypse (Calcium Sulfate) (Brassage 60.0 mi...)	Adjuvant d'eau	4	-
269.07 l	Presbytère Blanche d'Emilie	Nouvelle Eau	5	-

Concassage ou trempage des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
25.00 kg	Pilsner (2 Row) Ger (2.0 SRM)	Grain	6	48.5 %
19.00 kg	Wheat Malt Maltraiteur (2.0 SRM)	Grain	7	36.8 %
3.50 kg	Flocon de blé (1.6 SRM)	Grain	8	6.8 %
1.50 kg	Avoine, Flocon (1.0 SRM)	Grain	9	2.9 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 147.7 l d'eau à 69.7 C	64.4 C	75 mn

- Rinçage continu avec 121.38 l d'eau à 75.6 C
- 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 14.757 Plato (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
236.87 g	Crystal [3.50 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	10	6.2 IBUs
177.65 g	Crystal [3.50 %] - ébullition 15.0 min	Houblons	11	2.4 IBUs
2.58 kg	Corn Sugar (Dextrose) [Bouillir pendant 15 min](...)	Sucre	12	5.0 %

41.22 g	Coriander Seed (Ebullition 5.0 mins)	Epice	13	-
---------	--------------------------------------	-------	----	---

- Volume estimé après ébullition : 187.00 l et densité initiale: 11.321 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 280.00 l

Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
10.3 pkg	Safbrew Wheat (DCL/Fermentis #WB-06) [50.3...	Levures	14	-

- Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 11.321 Plato)
 Volume mesuré : _____ (Objectif: 280.00 l)

Fermentation

- 29 Sep 2019 - Fermentation Primaire (14.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)

Ingrédients Primaire

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
5.60 kg	Apricot Puree (Secondaire 7.0 days)	Aromatique	15	-

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

- Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 2.498 Plato)
 Date d'embouteillage/enfûtage : 13 Oct 2019 - Carbonatation : Fût avec 20.72 PSI
 Garde pendant 30.00 jours à 18.3 C
 12 Nov 2019 - C'est l'heure de déguster !

Notes