

# Mountain Bike (NEIPA)

Specialty IPA (21 B)

**Type:** Tout Grain

**Volume:** 245.00 l

**Volume à l'ébullition:** 200.00 l

**Durée d'ébullition:** 75 min

**Volume en fin d'ébullition:** 187.00 l

**Volume à l'embouteillage:** 235.00 l

**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Date:** 06 Aug 2018

**Brasseur:** Francis

**Assistant Brasseur:**

**Équipement:** Kit Presbytère

**Efficacité:** 78.00 %

**Efficacité au brassage estimée:** 80.1 %

**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: 286.10 l

## Concassage ou trempé des grains

## Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
50.00 kg	Pilsner (2 Row) Bel (2.0 SRM)	Grain	1	75.8 %
10.00 kg	Oats, Flaked (Briess) (1.4 SRM)	Grain	2	15.2 %
3.00 kg	Wheat, Flaked (1.6 SRM)	Grain	3	4.5 %
2.00 kg	Carafom (Weyermann) (2.0 SRM)	Grain	4	3.0 %
1.00 kg	Avoine, Malté (1.0 SRM)	Grain	5	1.5 %

## Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Mash In	Ajouter 192.13 l d'eau à 162.4 F	152.0 F	60 mn

- Rinçage continu avec 93.97 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 19.410 Plato (Densité avt ébu mesurée: \_\_\_\_\_)

## Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
300.00 g	Citra [12.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	6	27.4 IBUs
22.00 g	Nutriments (Ebullition 3.0 days)	Divers	7	-
250.00 g	Citra [12.00 %] - ébullition 0.0 min	Houblons	8	0.0 IBUs

- Volume estimé après ébullition : 187.00 l et densité initiale: 15.676 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 245.00 l

## Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

## Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
1.0 pkg	American West Coast Ale (Lallemand/Danstar #...	Levures	9	-

- Densité initiale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 15.676 Plato)  
 Volume mesuré : \_\_\_\_\_ (Objectif: 245.00 l)

## Fermentation

- 06 Aug 2018 - Fermentation Primaire (14.00 jours à 67.0 F finissant à 67.0 F)

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

## Ingrédients Dry Hop/Embout.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
151.00 g	Cryo - Citra [25.00 %] - dry hopping 10.0 Jours	Houblons	10	0.0 IBUs
151.00 g	Cryo - Simcoe [23.00 %] - dry hopping 10.0 Jours	Houblons	11	0.0 IBUs
151.00 g	Cryo - Citra [25.00 %] - dry hopping 7.0 Jours	Houblons	12	0.0 IBUs
151.00 g	Cryo - Simcoe [23.00 %] - dry hopping 7.0 Jours	Houblons	13	0.0 IBUs
151.00 g	Cryo - Citra [25.00 %] - dry hopping 3.0 Jours	Houblons	14	0.0 IBUs
151.00 g	Cryo - Simcoe [23.00 %] - dry hopping 3.0 Jours	Houblons	15	0.0 IBUs

- Densité finale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 3.559 Plato)  
 Date d'embouteillage/enfûtage : 20 Aug 2018 - Carbonatation : Fût avec 14.89 PSI  
 Garde pendant 30.00 jours à 65.0 F  
 19 Sep 2018 - C'est l'heure de déguster !

## Notes

Créé avec BeerSmith  
Traduit par BrassageAmateur.com