

# Rivière des Envies (Gose salicorne)

Gose (27)

**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:** 18 Sep 2017  
**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 10.00 l de moût
- Nettoyer et préparer le matériel
- Volume d'eau total nécessaire: 263.60 l
- 

### Préparation d'Eau

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
52.08 g	Gypsum (Calcium Sulfate) (Brassage 60.0...	Adjuvant d'eau	1	-
10.42 tsp	Calcium Chloride (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	2	-

### Concassage ou trempé des grains

### Ingédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
24.79 kg	Wheat Malt (Gambrinus) (2.3 SRM)	Grain	3	56.9 %
18.75 kg	Pale Malt, 2 row (Gambrinus) (2.0 SRM)	Grain	4	43.1 %

### Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Mash In	Ajouter 133.56 l d'eau à 160.3 F	149.0 F	60 mn

- Rinçage continu avec 130.05 l d'eau à 176.0 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 13.644 Plato (Densité avt ébu mesurée: \_\_\_\_\_)

### Ingédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
82.00 g	Saaz [7.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	5	5.4 IBUs
80.00 g	Mt. Hood [6.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	6	4.5 IBUs
120.00 Items	probiotique (Ebullition 5.0 mins)	Divers	7	-
252.08 g	Coriander Seed (Ebullition 5.0 mins)	Epice	8	-

- Volume estimé après ébullition : 187.00 l et densité initiale: 10.763 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
8.3 pkg	SafAle German Ale (DCL/Fermentis #K-97) [23....	Levures	9	-

- Densité initiale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 10.763 Plato)
- Volume mesuré : \_\_\_\_\_ (Objectif: 250.00 l)

## Fermentation

- 18 Sep 2017 - Fermentation Primaire (14.00 jours à 67.0 F finissant à 67.0 F)

## Ingrédients Primaire

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
117.71 g	Salt (Secondaire 7.0 days)	Adjuvant d'eau	10	-
1.00 kg	Salicorne (Secondaire 7.0 days)	Epice	11	-

## Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

- Densité finale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 2.378 Plato)
- Date d'embouteillage/enfûtage : 02 Oct 2017 - Carbonatation : Fût avec 20.72 PSI
- Garde pendant 30.00 jours à 65.0 F
- 01 Nov 2017 - C'est l'heure de déguster !

## Notes

Faire bouillir 5 min. Ajouter les probiotiques (120 caps à 12 milliard). Laisser agir pendant de 30 à 40 hrs jusqu'à ce que le ph atteigne 3,4. Reprendre l'ébullition.