

Porter Baltique

Baltic Porter (12 C)

Type: Tout Grain

Volume: 140.00 l

Volume à l'ébullition: 167.60 l

Durée d'ébullition: 90 min

Volume en fin d'ébullition: 152.60 l

Volume à l'embouteillage: 138.00 l

Fermentation: Ale, Mono

Date: 29 Jun 2017

Brasseur: Francis

Assistant Brasseur:

Équipement: porter baltique

Efficacité: 72.00 %

Efficacité au brassage estimée: 75.3 %

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: 232.94 l
-

Préparation d'Eau

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
24.76 g	Chlorure de Calcium (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	1	-
17.01 g	Craie (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	2	-
15.76 g	Sulfate de Magnésium (MgSO4) (Brassage...)	Adjuvant d'eau	3	-
8.60 g	Bicarbonate de Soude (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	4	-
232.94 l	Presbytère Porter Baltique	Nouvelle Eau	5	-

Concassage ou trempé des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
26.00 kg	Malt Munich (9.0 SRM)	Grain	6	44.5 %
25.00 kg	Malt Vienna (3.5 SRM)	Grain	7	42.8 %
5.00 kg	Malt Caramel/Crystal - 60L (60.0 SRM)	Grain	8	8.6 %
1.40 kg	Malt Spécial B (180.0 SRM)	Grain	9	2.4 %
0.70 kg	Carafa II (412.0 SRM)	Grain	10	1.2 %
0.35 kg	Malt Chocolat (450.0 SRM)	Grain	11	0.6 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 159.1 l d'eau à 72.9 C	66.7 C	60 mn

- Rinçage continu avec 73.84 l d'eau à 75.6 C
- Ajouter éventuellement de l'eau pour atteindre le volume à l'ébullition de 167.60 l (Vol. mesuré: _____)
- La densité estimée avant ébullition doit être de 18.916 Plato (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
639.38 g	Saaz [4.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	12	34.1 IBUs

- Volume estimé après ébullition : 152.60 l et densité initiale: 21.416 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 140.00 l

Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
7.5 pkg	German Bock Lager (White Labs #WLP833) [35...	Levures	13	-

- Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 21.416 Plato)
 Volume mesuré : _____ (Objectif: 140.00 l)

Fermentation

- 29 Jun 2017 - Fermentation Primaire (14.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

- Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 5.753 Plato)
 Date d'embouteillage/enfûtage : 13 Jul 2017 - Carbonatation : Fût avec 12.54 PSI
 Garde pendant 30.00 jours à 18.3 C
 12 Aug 2017 - C'est l'heure de déguster !

Notes