

F2R SMaSH Calypso

American Pale Ale (18 B)

Type: Tout Grain
Volume: 250.00 l
Volume à l'ébullition: 200.00 l
Durée d'ébullition: 60 min
Volume en fin d'ébullition: 188.00 l
Volume à l'embouteillage: 230.00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 24 Feb 2019
Brasseur: Francis, Linda, Kriszta
Assistant Brasseur:
Équipement: Nouveau Matériel
Efficacité: 75.00 %
Efficacité au brassage estimée: 77.0 %
Note /50: 30.0



Notes de dégustation:

Préparation du Brassage

- Nettoyer et préparer le matériel
- Volume d'eau total nécessaire: 277.08 l
-

Préparation d'Eau

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
49.39 g	Craie (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	1	-
11.24 g	Chlorure de Calcium (Brassage 60.0 mins)	Adjuvant d'eau	2	-
9.83 g	Sulfate de Magnésium (MgSO4) (Brassage...)	Adjuvant d'eau	3	-
277.08 l	Presbytere F2R SMASH	Nouvelle Eau	4	-

Concassage ou trempage des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
57.00 kg	Pale Malt, 2 row Maltraiteur (2.5 SRM)	Grain	5	100.0 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Mash In	Ajouter 168.7 l d'eau à 71.9 C	65.6 C	75 mn

- Rinçage continu avec 108.43 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 16.687 Plato (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
200.00 g	Calypso US [12.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	6	20.0 IBUs
4.00 Items	Irish Moss (Carraghenine) (Ebullition 15.0 mins)	Clarifiants	7	-
4.00 tsp	Nutriments (Ebullition 15.0 mins)	Divers	8	-
325.00 g	Calypso US [12.00 %] - ébullition 5.0 min	Houblons	9	6.5 IBUs

- Volume estimé après ébullition : 188.00 l et densité initiale: 13.199 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
1.0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50.3...	Levures	10	-

- Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 13.199 Plato)
- Volume mesuré : _____ (Objectif: 250.00 l)

Fermentation

- 24 Feb 2019 - Fermentation Primaire (4.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)
- 28 Feb 2019 - Fermentation secondaire (10.00 jours at 19.4 C finissant à 19.4 C)

Ingrédients Secondaire

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
200.00 ml	Biofine Clear (Secondaire 2.0 days)	Clarifiants	13	-

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

Ingrédients Dry Hop/Embout.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
150.00 g	Calypso US [12.00 %] - dry hopping 7.0 Jours	Houblons	11	0.0 IBUs
150.00 g	Calypso US [12.00 %] - dry hopping 3.0 Jours	Houblons	12	0.0 IBUs

- Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 2.633 Plato)
- Date d'embouteillage/enfûtage : 10 Mar 2019 - Carbonatation : Embouteiller avec 1352.86 g Corn Sugar
- Garde pendant 30.00 jours à 18.3 C
- 09 Apr 2019 - C'est l'heure de déguster !

Notes