

GEP

FICHE DE BRASSAGE

Tank 2

N° de brassin : 054 Bière : ~~Pilsener~~ Amber #6 Date : 19.01.2019 Heure : 8:30

Malt(s) et autres matières amylacées :

Pilsener 4,5 EBC : 7,6 kg
 Vienna 8,5 EBC : 1,9 kg
 Cara-120 : 1,0 kg

Total grains : 10,5 kg

Eau d'empâtage : 38 L

Couleur théorique : 17-18 EBC

Amertume théorique : 25-30 IBU

Maische	Heure		Température °C		Remarque
Empâtage	9 30	à 9 37	55	à 57	
Chauffage	9 37	à 9 40	57	à 60,0	
Palier β-amylases	9 40	à 10 20	60	à 63,7	
Chauffage	10 20	à 10 37	63,7	à 70,0	
Palier α-amylases	10 37	à 10 50	70,0	à 70,9	
Chauffage	10 50	à 11 02	70,9	à 78,0	
Palier 78°C	11 02		78,0		

Repos de 11 06 à 11 36 h

Premier moût fini à 12 17 h 23 L 15,2 %

Filtration terminée à 14 31 h

Moût avant ébu 55 L %

Ebullition de 14 31 à h

Houblonnage	acides α	Masse	Heure
1 Amara	10,6 %	43 g	14 34
2 Smaragd	5,8 %	40 g	15 38
3	%	g	
4	%	g	

Moût après ébu 52 L %

Whirlpool de 15 38 à 15 56 h

Décantation de 15 56 à 16 15 h

Levure S-33 , 3x11,5 g

Hydratation levure de à h

Refroidissement de 16 15 à 19 54 h

Température ensemencement 20 → 18 °C

Moût - trub 4,5 ? L %

NB: 15:30: éteint (98°C)

14,1
01.03.2019

$$\frac{14,1\% - 4,8\%}{1,9} = 4,8\% \text{ alc.}$$

1,9

Vu

Brasseur(s)