

Kip'S American Pale Ale « L' Américaine » - 5.5%

American Pale Ale

Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 32 (Tinseth)
IBU/DI : 0.62
Couleur : 13 EBC
Carbonatation : 2.8 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.049
Densité initiale : 1.052
Densité finale : 1.010

Fermentescibles (13 kg)

11 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (84.6%)
2 kg - Chateau Munich Light 15 EBC (15.4%)

Houblons (195 g)

60 min - 25 g - Hallertau Magnum - 14% (15 IBU)
15 min - 30 g - Mosaic - 12.25% (9 IBU)
5 min - 40 g - Mosaic - 12.25% (6 IBU)

Houblonnage Hors Flamme

20 min de hopstand à 75 °C
20 min 75 °C - 50 g - Mosaic - 12.25% (3 IBU)

Dry Hops

4 jours - 50 g - Mosaic - 12.25%

Levure

42 g - Fermentis Safale American US-05

Cellules (levure)

541 milliards de cellules de levure
11 millions de cellules / ml

Kip'S Grainfather G70

Volume du brassin : 56 L
Volume à l'ébulli.: 64.96 L
Volume post-ébull.: 61.46 L

Eau d'empâtage : 48.42 L
Eau de rinçage : 28.94 L
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 77.36 L

Efficacité de la brasserie: 72%
Efficacité de l'empâtage: 75.9%

Profil d'empâtage

High fermentability plus mash out
66 °C - 60 min - Température
76 °C - 10 min - Mash Out

Profil de fermentation

Ale
20 °C - 21 jours - Primaire
15 °C - 3 jours - Secondaire
2 °C - 2 jours - Cold crash

Mesures

Ph de la maische:

Volume d'ébullition:

Densité pre-ébullition:

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale:

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale:

Volume de conditionnement:



13 EBC