

Kip'S American Wheat Ale « L'Entourloupe » - 5%

American Wheat Beer

Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 15 (Tinseth)
IBU/DI : 0.32
Couleur : 10 EBC
Carbonatation : 2.8 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.044
Densité initiale : 1.047
Densité finale : 1.009

Fermentescibles (11.55 kg)

7.5 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (64.9%)
3.5 kg - Chateau Wheat Blanc 4.5 EBC (30.3%)
550 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (4.8%)

Houblons (210 g)

60 min - 10 g - Magnum - 12% (6 IBU)
5 min - 20 g - Galena (Whole) - 14.2% (3 IBU)
5 min - 20 g - Nugget (Whole) - 13% (3 IBU)

Houblonnage Hors Flamme

20 min de hopstand à 75 °C
20 min - 30 g - Galena (Whole) - 14.2% (2 IBU)
20 min - 30 g - Nugget (Whole) - 13% (2 IBU)

Dry Hops

4 jours - 50 g - Galena (Whole) - 14.2%
^ Cold Crash
4 jours - 50 g - Nugget (Whole) - 13%
^ Cold Crash

Levure

38 g - Fermentis Safale American US-05

Cellules (levure)

488 milliards de cellules de levure
8 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 : 47.24 L
Eau de rinçage : 28.96 L
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 76.2 L



10 EBC

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 - 14 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: