

Kip'S Belgian Blond Ale « La Quotidienne » - 6.4%

Belgian Blond Ale

Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 20 (Tinseth)
IBU/DI : 0.31
Couleur : 8 EBC
Carbonatation : 2.8 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.060
Densité initiale : 1.064
Densité finale : 1.015

Fermentescibles (16 kg)

14.5 kg - Chateau Pilsen 2RS 3 EBC (90.6%)
1.5 kg - Swaen Munich Light 13 EBC (9.4%)

Houblons (290 g)

60 min - 20 g - Hallertau Magnum - 14% (11 IBU)
15 min - 10 g - Celeia - 3.5% (1 IBU)
15 min - 10 g - East Kent Goldings (EKG) - 6%...
15 min - 10 g - Saaz - 3.9% (1 IBU)
5 min - 20 g - Celeia - 3.5% (1 IBU)
5 min - 20 g - East Kent Goldings (EKG) - 6%...
5 min - 20 g - Saaz - 3.9% (1 IBU)

Houblonnage Hors Flamme

20 min de hopstand à 75 °C
20 min 75 °C - 60 g - Celeia - 3.5% (1 IBU)
20 min 75 °C - 60 g - East Kent Goldings (EKG)...
20 min 75 °C - 60 g - Saaz - 3.9% (1 IBU)

Levure

67 g - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

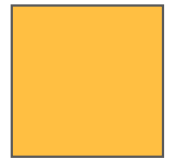
Cellules (levure)

875 milliards de cellules de levure
16 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 : 54.82 L
Eau de rinçage : 24.94 L
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 79.76 L



8 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
24 °C - 21 jours - Primaire
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: