Brewfather
www.brewfather.app

Kip’S Winter Seasonal Beer « La Noël » - 6.7%

Winter Seasonal Beer
Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 23 (Tinseth)
IBU/DI : 0.34
Couleur : 34 EBC
Carbonatation : 2.6 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.063
Densité initiale : 1.067
Densité finale : 1.016

Fermentescibles (17 kg)
14 kg - Chateau Vienna 5.5 EBC (82.4%)
1 kg - Chateau Melano 80 EBC (5.9%)
1 kg - Chateau Special B 300 EBC (5.9%)
1 kg - Red Active 39.5 EBC (5.9%)

Houblons (60 g)
60 min - 60 g - Magnum - 10% (23 IBU)

Divers
15 min - Ébullition - 3 articles - Anis étoilée
15 min - Ébullition - 2 articles - Batonnet d...
15 min - Ébullition - 15.36 g - Cardamome moulue
15 min - Ébullition - 15.36 g - Citronelle mo...
15 min - Ébullition - 6 articles - Clou de gi...
15 min - Ébullition - 15.36 g - Gingembre moulue
15 min - Ébullition - 15.36 g - Muscade moulue
15 min - Ébullition - 2 articles - Rondelle d...
15 min - Ébullition - 2 articles - Rondelle o...

Levure
1 paquet - White Labs Abbey Ale WLP530

Starter
Étape 1: 6.1 L (599 g DME / 731 g LME)
926 milliards de cellules de levure
17 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 : 51.02 L
Eau de rinçage : 29.54 L
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 80.56 L

34 EBC

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

Profil d'empâtage
High fermentability plus mash out
69 °C - 60 min - Température
76 °C - 10 min - Mash Out

Profil de fermentation
Ale
20 °C - 4 jours - Primaire
22 °C - 17 jours - Secondaire
4 °C - 7 jours - Cold crash
16 °C - 150 jours - Garde / conditionnement

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: