Brewfather
www.brewfather.app

Kip’s de Noël - 7.2%

Dunkles Bock
Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 22 (Tinseth)
IBU/DI : 0.31
Couleur : 38 EBC
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.058
Densité initiale : 1.066
Densité totale : 1.070
Densité finale : 1.015

Fermentescibles (6.25 kg)
3.2 kg - Pilsner 3.3 EBC (51.2%)
1 kg - GoldSwaen Munich Light 95 EBC (16%)
1 kg - Swaen Vienna 10 EBC (16%)
600 g - Abbey Malt 44 EBC (9.6%)
250 g - Secondary - Honey 2 EBC (4%)
200 g - Special "W" 300 EBC (3.2%)

Houblons (16 g)
60 min - 16 g - Magnum - 12% (22 IBU)

Houblonnage Hors Flamme
20 min de hopstand à 80 °C

Divers
10 min - Ébullition - 15 g - Épices à pain d'...

Levure
3 paquet - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

Klarstein Maishfest 30
Volume du brassin : 20 L
Volume à l'ébulli.: 24.88 L
Volume post-ébull.: 21.88 L

Eau d'empâtage : 20 L
Eau de rinçage : 9.64 L
Température de l'.: 75 °C
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 29.64 L

Efficacité de la brasserie: 72%
Efficacité de l'empâtage: 75.6%

38 EBC

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

Profil de fermentation
Ale
22 °C - 14 jours - Primaire
22 °C - 14 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: