Brewfather
www.brewfather.app

Kip’s de Noël - 7.6%

Winter Seasonal Beer
Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 21 (Tinseth)
IBU/DI : 0.29
Couleur : 47 EBC
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.061
Densité initiale : 1.074
Densité finale : 1.016

Fermentescibles (6.65 kg)
3.5 kg - Pilsner 3.3 EBC (52.6%)
2 kg - GoldSwaen Munich Light 95 EBC (30.1%)
350 g - Chateau Cara Clair 5.5 EBC (5.3%)
300 g - Abbey Malt 44 EBC (4.5%)
300 g - Flameout - Honey 2 EBC (4.5%)
200 g - Special "W" 300 EBC (3%)

Houblons (16 g)
60 min - 16 g - Magnum - 12% (21 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 : 21.05 L
Eau de rinçage : 8.93 L
Température de l'.: 75 °C
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 29.98 L

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

47 EBC

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 - 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: