Aces of Malt v1

25A · Ale blonde belge · 20,0 L · rendement 72 % · DI 1,063 · DF 1,011 · 6,8 % · 13 IBU ·16 EBC

Repères

DENSITÉ INITIALE **1,063**

Style : 1,062 – 1,075

DENSITÉ FINALE **1,011**

Style : 1,008 – 1,018

ALCOOL **6,8 %**

Style : 6,0 – 7,5

AMERTUME **13 IBU**

Style : 15 – 30 · hors fourchette

COULEUR **16 EBC**

Style : 8 – 12 · hors fourchette

Estimations de la recette (IBU calculée par la méthode Tinseth). Bandes : fourchettes du style BJCP 25A.

Les grains le grist

GRAIN OU SUCRE	PROVENANCE	QUANTITÉ	PART	EBC
Malt Vienna	Crisp · Royaume-Uni	5,40 kg	92,3 %	10
Munich light	Swaén · Pays-Bas	450 g	7,7 %	10

Rendement de l'installation : 72 %.

Les houblons le houblonnage

HOUBLON	ORIGINE	MOMENT	QUANTITÉ	ALPHA	AMERTUME
Tardif de Bourgogne · pellet	France	Cuisson, 30 min avant la fin	28 g	4,0 %	8,8 IBU
Tardif de Bourgogne · pellet	France	Cuisson, 10 min avant la fin	28 g	4,0 %	4,2 IBU
Tardif de Bourgogne · pellet	France	Fin de cuisson, infusé 10 min	28 g	4,0 %	–

Alpha : la puissance amère du houblon (en % d'acides alpha). **Amertume** : ce que cet ajout apporte à la bière, en IBU (plus le chiffre est haut, plus la bière est amère).

Levure

- Safale American — Fermentis US-05 · dry, 9 g, atténuation 76,5 %

Eau

Profil d'eau cible pas encore renseigné.

Empâtage

PALIER	TEMPÉRATURE	DURÉE	EAU
Saccharification · infusion	64,0 °C	60 min	29,3 L à 67,4 °C

Ébullition

60 min, volume avant ébullition 26,7 L. Densités estimées : DI 1,063, DF 1,011.

Fermentation

ÉTAPE	TEMPÉRATURE	DURÉE
Primaire	19,0 °C	21 j

Carbonatation visée : 2,2 vol. de CO_2.

Recette Zythometal sous licence CC BY-SA 4.0 — http://localhost:8080/recettes/aces-of-malt/
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.