Cathedral of Frost v1

26C · Tripel belge · 20,0 L · rendement 72 % · DI 1,100 · DF 1,014 · 11,3 % · 21 IBU ·9 EBC

Repères

DENSITÉ INITIALE **1,100**

Style : 1,075 – 1,085 · hors fourchette

DENSITÉ FINALE **1,014**

Style : 1,008 – 1,014

ALCOOL **11,3 %**

Style : 7,5 – 9,5 · hors fourchette

AMERTUME **21 IBU**

Style : 20 – 40

COULEUR **9 EBC**

Style : 9 – 14

Estimations de la recette (IBU calculée par la méthode Tinseth). Bandes : fourchettes du style BJCP 26C.

Les grains le grist

GRAIN OU SUCRE	PROVENANCE	QUANTITÉ	PART	EBC
Malt Pilsen 2RP	Malterie du Château · Belgique	6 kg	66,3 %	2
Malt Cara Clair	Malterie du Château · Belgique	1 kg	11,0 %	5
Malt Pale Ale	Malterie du Château	1 kg	11,0 %	7
Flocons d'Orge	—	700 g	7,7 %	3
Sucre Candi Blanc (sucre)	—	350 g	3,9 %	0

Rendement de l’installation : 72 %.

Les houblons le houblonnage

HOUBLON	ORIGINE	MOMENT	QUANTITÉ	ALPHA	AMERTUME
Golding (FR) · pellet	—	Cuisson, 60 min avant la fin	18 g	5,1 %	6,8 IBU
Chinook · pellet	États-Unis	Cuisson, 60 min avant la fin	6 g	13,0 %	5,7 IBU
Brewer's Gold (FR) · pellet	France	Cuisson, 30 min avant la fin	25 g	5,7 %	8,1 IBU

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

- Safebrew Abbey Ale — DCL/Fermentis BE-256 · dry, 22 g, atténuation 82,0 %

Divers

- Irish Moss (Lichen carraghen) · 2 g, ébullition à 15 min

Eau

Profil d'eau cible pas encore renseigné.

Empâtage

PALIER	TEMPÉRATURE	DURÉE	EAU
Saccharification · infusion	65,0 °C	40 min	26,1 L à 70,9 °C
Saccharification · temperature	72,0 °C	40 min	—
Mash Out · temperature	78,0 °C	10 min	—

Ébullition

60 min, volume avant ébullition 26,7 L. Densités estimées : DI 1,100, DF 1,014.

Fermentation

ÉTAPE	TEMPÉRATURE	DURÉE
Primaire	18,0 °C	8 j
Secondaire	20,0 °C	8 j
Garde	5,0 °C	8 j
Maturation	20,0 °C	18 j

Carbonatation visée : 2,2 vol. de CO_2.

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