

Golden Beverius III

Ingrédients

			pu	nb	total
3 kg.	Malt Pilsen 2RP (Malteries Soufflet)	3.5 EBC	2.50 €	3	7.50 €
82 g.	Sucre roux		1.95 €	0.082	0.16 €
12 g.	Houblon Saaz	5.1 IBU	0.05 €	12	0.60 €
14 g.	Houblon Hallertau Hersbrucker	3.6 IBU	0.05 €	14	0.70 €
13,4 l.	Eau de source (Laqueuille)		0.17 €	13.4	2.28 €
11.5	Levure SAFBREW S-33		1.60 €	1	1.60 €
	Capsules 26mm		0.03 €	28	0.70 €
			prix/l.	Litres	Coût
	Total		1.59 €	8.5	13.54 €

Chronologie

Mardi 28/10/2014 – de 14h30 à 20h30

Empâtage – 14h30 à 17h10

3kg de malt, 7,5 litres d'eau

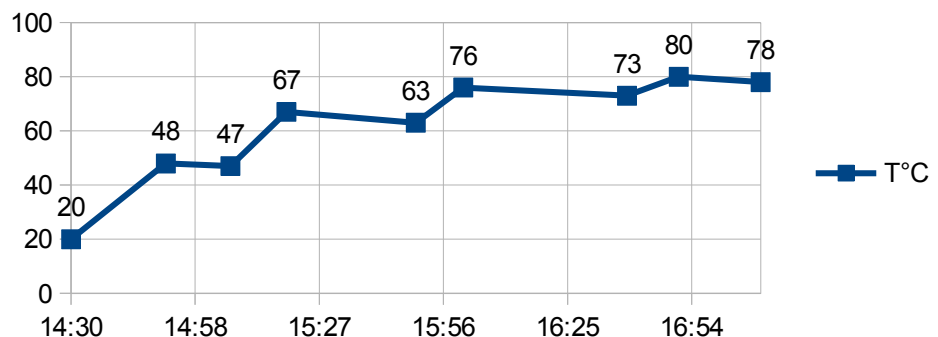
Premier pallier (protéinique) : 45°C pendant 15 minutes

Deuxième pallier (sucres fermentescibles) : 60°C à 65°C pendant 30 minutes

Troisième pallier (sucres non-fermentescibles) : 70°C à 75°C pendant 30 minutes

Quatrième pallier (inhibition enzymatique) : 78°C à 80°C pendant 10 minutes

t	T°C
14:30	20
14:52	48
15:07	47
15:20	67
15:50	63
16:01	76
16:39	73
16:51	80
17:10	78



Filtration, Lavage des drêches - 17h30 à 18h20

5 litres d'eau à 80°C

=> Après filtration, reste environ 9 litres (rendement 72%)

Cuisson du moût – 18h20 à 19h20

Moût amené à ébullition, avec ajout de 258 grammes de sucre roux et houblon, de 18h20 (74°C), 18h36 (80°C) à 19h17 (soit infusion pendant 57 minutes).

<Pause miam>

Refroidissement du moût – 20h13 à 20h23

Utilisé le refroidisseur : passé de 65°C (20h13) à 29°C (20h23)

Ensemencement

Levures Safbrew S33 (sachet complet), réhydratées dans environ ½ litre d'eau à 28°C.

Densité mesurée : 1068

Samedi 08/11/2014

Transvasement : 8,6 litres de liquide (estimation), et 0,6 litres de lies.

Densité mesurée : 1022

Ajout de 82 grammes de sucre roux dans 0,4 litre d'eau (8.13 g./l.)

Mise en bouteille : 16 x 33cl, 12 x 25 cl, soit 8,25 litres (+ 0,25 environ de perdu / bu)

=> 82 g. de sucre roux <=> 78,1 g. de sucre pour 8,5 litres => 9,19 g./l

Estimation d'alcool :

- avant mise en bouteilles : 5,94 %
- après mise en bouteilles : 6,52 %

+6 semaines = Samedi 20/12/2014

Lundi 10/11/2014

Étiquetage.

Jeudi 20/11/2014

Dégustation (6°C) : très parfumée, encore sucrée, mousse assez épaisse (8mm dans un verre de Triple Karmeliet) et ferme.