

Triple K

Ingrédients

	Recette Originale			2/3	Utilisé		
Céréales	Malt Pilsen 2RP (Malteries Soufflet)	3,9 EBC	5,6 kg.	3,73	3,9	Pilsner	3.5 EBC
	Munic Malt	15 EBC	0,3 kg.	0,20			
	Malt de blé	3,9 EBC	0,6 kg.	0,40	0,5 0,5	Malt de blé Flocons avoine bio	3,9 EBC ??? EBC
	Flocons de blé	3,2 EBC	0,4 kg.	0,27			
	Flocons d'avoine	2,0 EBC	0,5 kg.	0,33			
Eau	Empatage		18,5 l.	12,33	12,5	Eau de source (Laqueuille)	
	Lavage		8,2 l.	5,47	5		
	Délayer les levures		l.		0,33		
	Total		26,7 l.	17,8	17,83		
	Flocons d'avoine		0,5 kg.	0,33			
Houblons	Cascade	4,2 IBU	45 g.	30,00	26	Houblon Saaz	5.1 IBU
	Styrian Golding	1,4 IBU	15 g.	10,00	30	Houblon Hallertau Hersbrucker	3.6 IBU
	Cascade (ajout tardif)	27,5 IBU	20 g.	13,33	X		
Epices & autres	Coriandre		5 g.	3,33	3,8	Graines coriandre bio (2€/30g.)	
	Ecorces d'Orange		30 g.	20,00	31,50	Orange bio (< 1 orange)	
	Sucre candi	1 EBC	700 g.	466,67	700,00	Sucre roux (erreur de dosage)	1 EBC
	Levure S33, ½ sachet		5,75 g.	3,83	11,50	Safrew Abbaye	
	Levure T58, ½ sachet		5,75 g.	3,83			

Chronologie

Samedi 22/11/2014 – de 17h00 à 23h40

Empâtage – 17h00 à 20h40

Céréales + 12,5 litres d'eau

Premier pallier (protéinique) : 47°C pendant 15 minutes

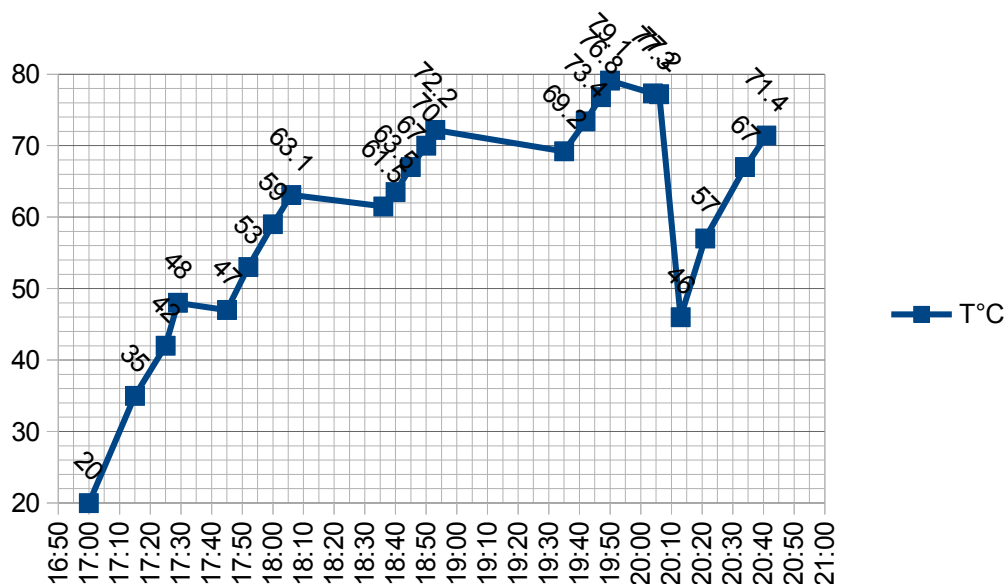
Deuxième pallier (sucres fermentescibles, Maltose) : 62°C pendant 30 minutes

Troisième pallier (sucres non-fermentescibles, Dextrines) : 70°C pendant 42 minutes

Quatrième pallier (inhibition enzymatique) : 78°C pendant 14 minutes

Erreur : refroidissement inutile de 20h04 à 20h13, puis rechauffe jusqu'à 20h41

t	T°C
17:00	20
17:15	35
17:25	42
17:29	48
17:45	47
17:52	53
18:00	59
18:06	63,1
18:36	61,5
18:40	63,5
18:45	67
18:50	70
18:53	72,2
19:35	69,2
19:42	73,4
19:47	76,8
19:50	79,1
20:04	77,3
20:06	77,2
20:13	46
20:21	57
20:34	67
20:41	71,4



Filtration, Lavage des drêches – 20h41 à 21h30

5 litres d'eau à 80°C

=> Après filtration, reste environ 14 litres (rendement 80%)

=> Filtration difficile, probablement car les céréales ont été concassées trop fin

Cuisson du moût – 21h30 à 23h00

21h30 Début de chauffe

21h40 72°C, Ajout des houblons

22h27 Ajout de 700 g. de sucre (erreur : c'est trop ...)

Ajout des graines de coriandre et des écorces d'orange

22h50 Arrêt du feu.

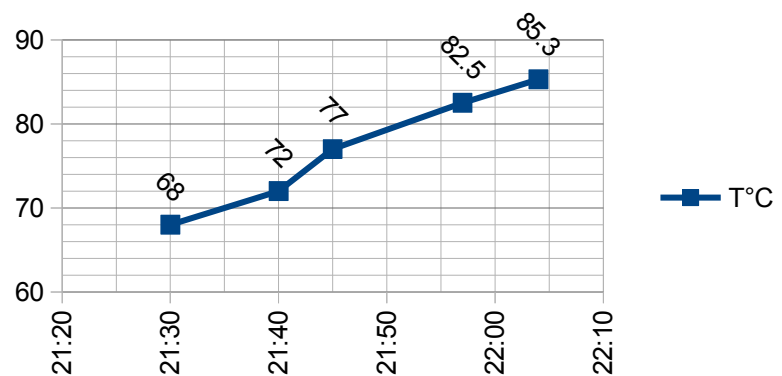
Pressage du houblon, et retrait des graines et écorces

23h00 Prêt pour refroidissement

=> infusion du houblon pendant 70 minutes (47 + 23)

=> infusion avec épices pendant 23 minutes

t	T°C
21:30	68
21:40	72
21:45	77
21:57	82,5
22:04	85,3



Refroidissement du moût – 23h00 à 23h15

Utilisé le refroidisseur : passé de 90°C à 28,2°C.

Ensemencement

Levures Safbrew Abbaye (sachet complet), réhydratées dans environ 1/3 litre d'eau à 28°C.

Densité mesurée : 1086

Nettoyage – jusqu'à 23h40

Densité attendue d'après BrewTarget : 1024

Dimanche 23/11/2014, 16h30 ... 19h00

16h30 Plus de bulles dans le barboteur ? => barboteur vide ! Re-remplit ...

18h45 Barboteur presque vide ... re-remplit

18h50 Fermentation explosive, le bouchon du barboteur a sauté ... Remis de l'eau + bouchon sans trop insister ...

19h00 Ça bulle, mais ça tient.

Lundi 08/12/2014

Densité mesurée : 1014

Calcul d'alcool : 9,38 % vol. pour 14 litres soit 1,31 litres d'alcool

Transvasement : enlevé environ 2,5 litres de lies, soit 11,5 litres restantes à 9,38 %, 1,08 litres d'alcool. Ajout de 5 litres d'eau : 1,08 litres d'alcool pour 16,5 litres = 6,54 %.

Densité mesurée : 1010

Ajout de 118g. de sucre roux (soit 112 g. de sucre « pur ») => 7,15 g./l.

Mise en bouteille : 6 x 75cl, 48 x 25 cl, soit 16,5 litres

Estimation d'alcool :

- avant mise en bouteilles : 6,54 %
- après mise en bouteilles : 7 %

+ 2 semaines = Lundi 22/12/2014

+ 6 semaines = Lundi 19/01/2015

Lundi 22/12/2014

Dégustation : très bonne

Dimanche 08/02/2015

Dégustation : encore meilleure, arômes plus subtils. Mérite les 2 mois de garde en bouteilles.