

Pacific gem single hop

American Pale Ale (10 A)

Type: Extrait
Volume: 8.00 l
Volume à l'ébullition: 10.93 l
Durée d'ébullition: 70 min
Volume en fin d'ébullition: 8.59 l
Volume à l'embouteillage: 7.25 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 22/05/17
Brasseur:
Assistant Brasseur:
Equipement: cuve DDU
Efficacité: 72.00 %
Efficacité au brassage
estimée: 0.0 %
Note /50: 30.0



Notes de dégustation:

Preparation du Brassage

Nettoyer et préparer le matériel
 Volume d'eau total nécessaire: 15.47 l

Concassage ou trempe des grains

Retirer les grains, et préparez vous à faire bouillir le moût

Ajouter éventuellement de l'eau pour atteindre le volume à l'ébullition de 10.93 l (Vol. mesuré: _____)

La densité estimée avant ébullition doit être de 1.045 SG (Densité avt ébu mesurée: _____)

Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
1.05 kg	Extrait de malt en poudre - Blond (8.0 EBC)	Extrait sec	1	80.8 %
0.25 kg	Extrait de malt en poudre - Foncé (57.0 EBC)	Extrait sec	2	19.2 %
5.00 g	Pacific Gem [13.20 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	3	21.2 IBUs
5.00 g	Pacific Gem [13.20 %] - ébullition 15.0 min	Houblons	4	10.5 IBUs
5.00 g	Pacific Gem [13.20 %] - ébullition 5.0 min	Houblons	5	4.2 IBUs
5.00 g	Pacific Gem [13.20 %] - ébullition 1.0 min	Houblons	6	0.9 IBUs

Volume estimé après ébullition : 8.59 l et densité initiale: 1.057 SG

Refroidissement et transfert du moût

Refroidir à température de fermentation
 Transférer le moût dans le fermenteur
 Ajouter si nécessaire de l'eau bouillie pour atteindre le volume de 8.00 l

Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 1.057 SG)
 Volume mesuré : _____ (Objectif: 8.00 l)

Fermentation

22/05/17 - Fermentation Primaire (4.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)
 26/05/17 - Fermentation secondaire (10.00 jours at 19.4 C finissant à 19.4 C)

Houblonnage à froid, embouteillage/enfûtage

Ingrédients Dry Hop/Embout.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
20.00 g	Pacific Gem [15.00 %] - dry hopping 5.0 Jours	Houblons	7	0.0 IBUs

Densité finale mesurée : _____ (Objectif: 1.016 SG)

Date d'embouteillage/enfûtage : 05/06/17 - Carbonatation : Embouteiller avec 42.64 g Corn Sugar

Garde pendant 30.00 jours à 18.3 C

05/07/17 - C'est l'heure de déguster !

Notes

Créé avec [BeerSmith](#)
Traduit par [BrassageAmateur.com](#)