

# witbier

Witbier (16 A)

**Type:** Extrait  
**Volume:** 8.00 l  
**Volume à l'ébullition:** 10.59 l  
**Durée d'ébullition:** 60 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: 15.14 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 10.59 l (Vol. mesuré: \_\_\_\_\_)

La densité estimée avant ébullition doit être de 1.038 SG (Densité avt ébu mesurée: \_\_\_\_\_)

### Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
0.70 kg	Extrait sec de froment (8.0 EBC)	Extrait sec	1	66.7 %
0.20 kg	Extrait de malt en poudre - Blond (8.0 EBC)	Extrait sec	2	19.0 %
0.15 kg	Sucre, Table (saccharose) (2.0 EBC)	Sucre	3	14.3 %
4.50 g	mosaic [11.70 %] - ébullition 45.0 min	Houblons	4	16.6 IBUs
8.00 g	Coriandre (grains) (Ébullition 10.0 mins)	Epice	5	-
8.00 g	Orange amère (écorces) (Ebullition 10.0 mins)	Epice	6	-

Volume estimé après ébullition : 8.59 l et densité initiale: 1.047 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: 1.047 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

Densité finale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif: 1.009 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](#)