

Aumale - Stout / Nomade S17 - Etainhus

Dry Stout (13 A)

Type: Tout Grain
Volume du brassin: 30.00 l
Volume à l'ébullition: 41.55 l
Durée d'ébullition: 90 min
Volume en fin d'ébullition: 35.14 l
Volume à l'embouteillage: 28.00 l
Fermentation: Aumale Ale, Two Stage

Date: 12 Apr 2016
Brasseur: Pico
Aumale -
jebrassembiere.com
Assistant Brasseur:
Equipement:
Brasserie Aumale de
campagne 30l



Efficacité: 72.00 %
Efficacité de brassage estimée: 81.3 %
Note /50: 30.0

Notes de dégustation:

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
4.70 kg	Northmaen - Pilsner (2 Row) (3.9 EBC)	Grain	1	65.3 %
1.00 kg	Northmaen Barley, Raw (3.9 EBC)	Grain	2	13.9 %
0.80 kg	Chocolate Malt (886.5 EBC)	Grain	3	11.1 %
0.60 kg	Biscuit Malt (300.0 EBC)	Grain	4	8.3 %
0.10 kg	Milk Sugar (Lactose) (0.0 EBC)	Sucre	5	1.4 %
30.00 g	Columbus (Tomahawk) [14.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	6	34.2 IBUs
10.00 g	Fuggles [4.50 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	7	3.7 IBUs
0.10 g	Irish Moss (Ebullition 10.0 mins)	Clarifiants	8	-
10.00 g	Fuggles [4.50 %] - ébullition 10.0 min	Houblons	9	1.2 IBUs
1.0 pkg	Irish Ale (Wyeast Labs #1084) [124.21 ml]	Levures	10	-

Densité, Alcool et Couleur

Densité Initiale estimée: 1.050 SG
Densité Finale estimée: 1.015 SG
Alcool par Volume estimé: 4.6 %
Amertume: 39.0 IBUs
Couleur estimée: 75.8 EBC

Densité Initiale mesurée: 0.000 SG
Densité Finale mesurée: 1.010 SG
Alcool par volume mesuré: -75.8 %

Calories: 97.0 kcal/l

Profil du Brassage

Nom: Aumale - 2016-2017 - Mash MonoPallier - STOUT
Volume de rinçage: 19.67 l
Température de rinçage: 75.6 C
Ajust. de température des cuves: FALSE

Poids total des grains: 7.20 kg
Température des grains: 10.0 C
Température de la cuve: 22.2 C

Mash PH: 5.20

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification -Alph...	Ajouter 24.00 l d'eau et monter à 68.0 C en 15 min	68.0 C	80 mn
Mash Out	Monter à 75.6 C en 10 min	75.6 C	10 mn
Gélatinisation	Ajouter 5.00 l d'eau et monter à 100.0 C en 15 min	100.0 C	20 mn

Rinçage: Rinçage continu avec 19.67 l d'eau à 75.6 C

Notes sur le brassage: Two step profile with a protein rest for mashes with unmodified grains or adjuncts. Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

Carbonatation et Stockage

Type de carbonatation: Bouteille
Pression/Poids: 253.38 g
Temp. embouteillage/mise en fûts: 21.1 C
Fermentation: Aumale Ale, Two Stage

Volumes de CO2: 2.3
Carbonatation avec:
Embouteiller avec
253.38 g Dry Malt
Extract

Garde pendant: 30.00 jours

Température de stockage: 15.0 C

Notes

Créé avec [BeerSmit](#)
Traduit par [BrassageAmateur.cor](#)