

Bourriche

Bavarian Dunkelweizen

Type: All Grain

Date: 20/02/2006

Batch Size: 20,00 L

Brewer: Boris

Boil Size: 24,08 L

Asst Brewer:

Boil Time: 90 min

Equipment: Kit bière Brouwland

Taste Rating(out of 50): 35,0

Brewhouse Efficiency: 75,0

Taste Notes:

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
1,60 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	32,5 %
1,00 kg	Wheat Malt, Bel (3,0 EBC)	Grain	20,3 %
0,50 kg	Barley, Flaked (3,0 EBC)	Grain	10,1 %
0,50 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	10,1 %
0,50 kg	Wheat, Flaked (3,0 EBC)	Grain	10,1 %
0,30 kg	Special B Malt (354,6 EBC)	Grain	6,1 %
0,20 kg	Biscuit Malt (50,0 EBC)	Grain	4,1 %
0,20 kg	Cara-Amber (60,0 EBC)	Grain	4,1 %
0,13 kg	Chocolate Malt (800,0 EBC)	Grain	2,6 %
12,00 gm	Challenger [6,32%] (80 min)	Hops	8,6 IBU
35,00 gm	Hallertauer Hersbrucker [3,50%] (10 min)	Hops	4,8 IBU
5,00 gm	Irish Moss (Boil 10,0 min)	Misc	
1 Pkgs	Bavarian Wheat Yeast (Wyeast Labs #3056)	Yeast-Wheat	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,054 SG **Measured Original Gravity:** 1,052 SG

Est Final Gravity: 1,013 SG **Measured Final Gravity:** 1,015 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,4 % **Actual Alcohol by Vol:** 4,8 %

Bitterness: 13,4 IBU **Calories:** 492 cal/l

Est Color: 44,8 EBC **Color:**
Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage pour Pils Boris **Total Grain Weight:** 4,93 kg

Sparge Water: 14,12 L **Grain Temperature:** 20,0 C

Sparge Temperature: 78,0 C **TunTemperature:** 22,2 C

Adjust Temp for Equipment: TRUE **Mash PH:** 5,4 PH

Name	Description	Step Temp	Step Time
Protein Rest	Add 15,00 L of water at 54,1 C	50,0 C	25 min

Ajout de flocons	Decoct 4,42 L of mash and boil it	62,0 C	0 min
Saccharification (amidon - maltose)	Heat to 62,5 C over 5 min	62,5 C	30 min
Saccharification (amidon - dextrose)	Heat to 67,8 C over 10 min	67,8 C	30 min
Mash Out	Heat to 75,6 C over 5 min	75,6 C	10 min

Mash Notes: Basé sur la méthode employé pour ma première bière (site web Christian Seon). Ajouter les flocons préalablement bouillis dès le début du brassage.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Corn Sugar **Volumes of CO₂:** 2,5

Pressure/Weight: 121,3 gm **Carbonation Used:** -

Keg/Bottling Temperature: 15,6 C **Age for:** 28,0 days

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Le goût ne correspond pas tellement à une Dunkelweizen. Sans doute pas assez de ble? Le malt chocolat (2,6%) ressort assez nettement, apportant un petit goût rappelant la stout. Bière bien limpide suite à une décantation au frais lors de la garde en dame-jeanne. Levure Saflager S-23 utilisée por la refermentation en bouteille, avec un très bon résultat.

En conclusion, une bière brune différente de ce que je visais, mais bien agréable à boire fraîche (5 - 6°C), désaltérante et légèrement typée, "facile" à consommer, et d'aspect plaisant.