

Pils Boris

Bohemian Pilsner

Type: All Grain

Date: 21/12/2004

Batch Size: 20,00 L

Brewer: Boris

Boil Size: 24,66 L

Asst Brewer:

Boil Time: 90 min

Equipment: Kit de Brassage Brouwland

Taste Rating(out of 50): 35,0

Brewhouse Efficiency: 75,0

Taste Notes:

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
3,75 kg	Malt à pils Brewferm (3,0 EBC)	Grain	78,9 %
0,50 kg	Corn, Flaked (2,6 EBC)	Grain	10,5 %
0,50 kg	Pale MaltBrewferm (7,0 EBC)	Grain	10,5 %
78,00 gm	Saaz Brewferm [3,70%] (90 min)	Hops	37,0 IBU
22,00 gm	Saaz Brewferm [3,70%] (10 min)	Hops	3,5 IBU
5,00 gm	Irish Moss (Boil 15,0 min)	Misc	
1 Pkgs	Pilsen Lager (Wyeast Labs #2007)	Yeast-Lager	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,056 SG **Measured Original Gravity:** 1,054 SG

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

Estimated Alcohol by Vol: 5,4 % **Actual Alcohol by Vol:** 5,1 %

Bitterness: 40,5 IBU **Calories:** 511 cal/l

Est Color: 6,8 EBC **Color:**

Color

Mash Profile

Mash Name: Empatage employé pour la première bière **Total Grain Weight:** 4,75 kg

Sparge Water: 16,52 L **Grain Temperature:** 20,0 C

Sparge Temperature: 78,0 C **TunTemperature:** 10,0 C

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

Name	Description	Step Temp	Step Time
Protein Rest	Add 12,40 L of water at 54,9 C	50,0 C	25 min
Ajout des Flocons	Add 1,50 L of water at 50,0 C	50,0 C	1 min
Saccharification (transformation du malt en maltose)	Heat to 62,5 C over 2 min	62,5 C	30 min
Saccharification			

(transformation du malt en dextrose)	Heat to 67,5 C over 5 min	67,5 C	30 min
Mash Out	Heat to 75,0 C over 10 min	75,0 C	10 min

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Corn Sugar ***Volumes of CO2:*** 2,4

Pressure/Weight: 113,3 gm ***Carbonation Used:*** -

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

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Bonne pils, malheureusement bu trop rapidement et épuisée. Le dernier fût (bu environ 6 mois après le brassage) était de loin le meilleur.

J'ai utilisé des pellets au lieu des cônes de houblon parce que Brouwland était en rupture de stock, mais la prochaine fois, je reprendrais des cônes, que je préfère pour différentes raisons même si ça ne change sans doute rien au niveau du résultat final.