

# Benoit XVII

Belgian Specialty Ale

**Type:** All Grain

**Date:** 08/04/2005

**Batch Size:** 20,00 L

**Brewer:** Boris

**Boil Size:** 23,44 L

**Asst Brewer:**

**Boil Time:** 60 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
2,80 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	43,1 %
1,10 kg	Malt à pils (3,0 EBC)	Grain	16,9 %
1,00 kg	Biscuit Malt (50,0 EBC)	Grain	15,4 %
0,60 kg	Cara-Crystal Malt - 60L (120,0 EBC)	Grain	9,2 %
0,50 kg	Barley, Flaked (3,3 EBC)	Grain	7,7 %
40,00 gm	Challenger [6,32%] (60 min)	Hops	23,1 IBU
20,00 gm	Goldings, East Kent [5,70%] (10 min)	Hops	3,8 IBU
4,00 gm	Irish Moss (Boil 10,0 min)	Misc	
15,00 gm	Coriander Seed (Boil 5,0 min)	Misc	
15,00 gm	Orange Peel, Bitter (Boil 5,0 min)	Misc	
0,50 kg	Honey (2,0 EBC)	Sugar	7,7 %
1 Pkgs	Belgian Strong Ale (Wyeast Labs #1388)	Yeast-Ale	

## Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,075 SG **Measured Original Gravity:** 1,076 SG

**Est Final Gravity:** 1,018 SG **Measured Final Gravity:** 1,020 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 7,4 % **Actual Alcohol by Vol:** 7,3 %

**Bitterness:** 26,9 IBU **Calories:** 736 cal/l

**Est Color:** 31,2 EBC **Color:**  
Color

## Mash Profile

**Mash Name:** Empâtage pour bière ambrée **Total Grain Weight:** 6,00 kg

**Sparge Water:** 11,82 L **Grain Temperature:** 22,2 C

**Sparge Temperature:** 75,6 C **TunTemperature:** 22,2 C

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

Name	Description	Step Temp	Step Time
Protein Rest	Add 17,07 L of water at 53,7 C	50,0 C	25 min
Ajout des flocons	Add 1,56 L of water at 90,2 C	53,0 C	5 min
Saccharification			

(amidon - maltose) Saccharification	Heat to 62,5 C over 5 min	62,5 C	30 min
(amidon-dextrose)	Heat to 68,0 C over 10 min	68,0 C	30 min
Mash Out	Heat to 75,6 C over 5 min	75,6 C	10 min

**Mash Notes:** Méthode employée pour ma première ambrée.

### Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Corn Sugar **Volumes of CO<sub>2</sub>:** 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

Ma première bière vraiment spéciale: je me suis lâché en y mettant tout ce que j'aime! Le résultat est plutôt réussi malgré une surpression dans les canettes dues au fait qu'à l'époque, je mettais directement en bouteille après la première fermentation, sans faire de garde (maturation en bouteille) et que la fermentation primaire ne devait pas être tout à fait terminée quand j'ai embouteillé. La solution: purger l'excès de gaz avant de servir. La Benoit XVII est une bière qui s'améliore clairement avec le temps, elle est nettement meilleure au bout d'1 an qu'après 4 mois. Mousse superbe, qui tient. Je la rebrasserai mais je diminuerai un peu les quantités de malts spéciaux et surtout de miel pour que ses arômes très nets soient un peu plus subtils, tout en restant au dessus de 7 % d'alcool et dans le style. Une garde de 2 mois est à prévoir avant la mise en bouteille.