

La Joyeuse

Belgian Specialty Ale

Type: All Grain

Date: 15/10/2005

Batch Size: 20,00 L

Brewer: Boris

Boil Size: 24,66 L

Asst Brewer: Pierre-Yves

Boil Time: 90 min

Equipment: Kit de Brassage Brouwland

Taste Rating(out of 50): 40,0

Brewhouse Efficiency: 75,0

Taste Notes:

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
5,00 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	83,3 %
0,50 kg	Corn, Flaked (2,6 EBC)	Grain	8,3 %
0,30 kg	Special B Malt (350,0 EBC)	Grain	5,0 %
0,20 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (118,2 EBC)	Grain	3,3 %
30,00 gm	Challenger [5,20%] (80 min)	Hops	16,4 IBU
20,00 gm	Styrian Goldings [3,50%] (10 min)	Hops	2,5 IBU
5,00 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	
1 Pkgs	Belgian Ale (Wyeast Labs #1214)	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,067 SG **Measured Original Gravity:** 1,065 SG

Est Final Gravity: 1,017 SG **Measured Final Gravity:** 1,020 SG

Estimated Alcohol by Vol: 6,6 % **Actual Alcohol by Vol:** 5,9 %

Bitterness: 18,9 IBU **Calories:** 626 cal/l

Est Color: 33,6 EBC **Color:**
Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage Boris **Total Grain Weight:** 6,00 kg

Sparge Water: 13,17 L **Grain Temperature:** 22,2 C

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

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

Name	Description	Step Temp	Step Time
Empâtage	Add 17,00 L of water at 53,4 C	50,0 C	25 min
Ajout flocons	Add 1,50 L of water at 92,0 C	53,0 C	5 min
Saccharification (amidon - maltose)	Heat to 62,5 C over 5 min	62,5 C	30 min
Saccharification			

(amidon-dextrose)	Heat to 68,0 C over 10 min	68,0 C	30 min
Mash out	Heat to 76,0 C over 5 min	76,0 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

Celle là, on l'a brassé avec Pierre-Yves, mon meilleur ami. Il m'a dit comment il la voulait et on l'a fait. Une réussite, mais j'avais dit qu'il fallait en garder un peu parce qu'elle serait encore meilleure au bout de quelques mois...malheureusement elle est quasi épuisée; c'est dur d'être patient avec sa première bière, surtout quand elle est aussi bonne!!!