

l' albinos

Witbier

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 L
Boil Size: 24,08 L
Boil Time: 90 min
Taste Rating(out of 50): 35,0
Taste Notes:

Date: 13/12/2005
Brewer: Boris
Asst Brewer:
Equipment: Kit bière Brouwland
Brewhouse Efficiency: 75,0

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
2,00 kg	Malt de pils (3,0 EBC)	Grain	43,5 %
1,00 kg	Wheat Malt, Bel (3,0 EBC)	Grain	21,7 %
1,00 kg	Wheat, Flaked (3,0 EBC)	Grain	21,7 %
0,30 kg	Barley, Flaked (3,0 EBC)	Grain	6,5 %
0,30 kg	Cara-Pils/Dextrine (5,0 EBC)	Grain	6,5 %
11,00 gm	Challenger [6,32%] (80 min)	Hops	8,1 IBU
30,00 gm	Cascade [5,00%] (10 min)	Hops	6,0 IBU
5,00 gm	Irish Moss (Boil 10,0 min)	Misc	
20,00 gm	Cardamom (Boil 5,0 min)	Misc	
20,00 gm	Coriander Seed (Boil 5,0 min)	Misc	
20,00 gm	Orange Peel, Bitter (Boil 5,0 min)	Misc	
1 Pkgs	Belgian Witbier (Wyeast Labs #3944)	Yeast- Wheat	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,052 SG
Est Final Gravity: 1,013 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,0 %
Bitterness: 14,1 IBU
Est Color: 6,3 EBC

Measured Original Gravity: 1,052 SG
Measured Final Gravity: 1,013 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,1 %
Calories: 489 cal/l
Color:
Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage pour Pils Boris
Sparge Water: 15,79 L
Sparge Temperature: 78,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4,60 kg
Grain Temperature: 20,0 C
TunTemperature: 22,2 C
Mash PH: 5,4 PH

Name	Description	Step Temp	Step Time
Protein Rest	Add 13,00 L of water at 54,0 C	50,0 C	25 min
Ajout de flocons	Decoct 3,12 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:** 2,4

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

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

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Aspect un peu limpide pour une blanche malgré les 43 % de blé. Aucun problème de filtration pendant le brassage. Bien au niveau du houblonnage, belle mousse. La cardamome ressort très nettement, ce qui plait à ma Maman pour qui j'ai brassé cette blanche. Bière désaltérante et douce avec un goût rappelant la gimaube (cardamome + orange amère) . Pour l'adapter plus à mon goût qu'au sien, je réduirais la cardamome ou je la supprimeais carrément et j'augmenterais un peu la quantité de coriandre. Au niveau du blé, j'essaierai d'aller jusqu'à 50% au moins au prochain brassin: 1kg de blé malté et 2kg de blé cru.+ 5 à 10 % de flocons d'avoine. Lichen caragheen à supprimer pour éviter un aspect trop limpide.