

l'écureuil

English IPA

Type: All Grain	Date: 25/10/2005
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
4,70 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	88,7 %
0,50 kg	Caraamber (60,0 EBC)	Grain	9,4 %
0,10 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (120,0 EBC)	Grain	1,9 %
70,00 gm	Goldings, East Kent [5,30%] (90 min)	Hops	40,9 IBU
20,00 gm	Goldings, East Kent [5,30%] (10 min)	Hops	4,0 IBU
10,00 gm	Goldings, East Kent [5,00%] (Dry Hop 3 days)	Hops	-
1 Pkgs	London Ale III (Wyeast Labs #1318)	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,059 SG	Measured Original Gravity: 1,062 SG
Est Final Gravity: 1,015 SG	Measured Final Gravity: 1,015 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,7 %	Actual Alcohol by Vol: 6,1 %
Bitterness: 44,8 IBU	Calories: 589 cal/l
Est Color: 19,6 EBC	Color: Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage Boris	Total Grain Weight: 5,30 kg
Sparge Water: 14,75 L	Grain Temperature: 22,2 C
Sparge Temperature: 75,6 C	TunTemperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE	Mash PH: 5,4 PH

Name	Description	Step Temp	Step Time
Empâtage	Add 15,00 L of water at 53,7 C	50,0 C	25 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: Kegged
(Corn Sugar) ***Volumes of CO2:*** 2,1

Pressure/Weight: 44,6 gm ***Carbonation Used:*** -

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

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Un succès. Bière brassée à la toussaint 2005 pour la Saint Patrick. Belle couleur ambrée rousse et amertume assez prononcée, avec tout l'arôme de goldings. J'ai tout mis en fûts de 5 litres, il n'en reste qu'un. A refaire, en prévoyant de conditionner moitié du brassin en canettes.