

# Recette Cream Ale 2

**Style :** Cream Ale  
**Méthode :** Tout grain  
**Fermentation :** Mixte  
**Volume :** 50.0 L  
**Efficacité d'empâtage :** 75%  
**Efficacité de la brasserie :** 75.1%

**Ratio IBU/DI :** 0.34  
**Coût total :** -

## 🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
5 kg	Malt Pilsner		Grains	Empâtage	3 EBC	55.1 %	-
1.27 kg	Flocons de Maïs		Grains	Empâtage	2 EBC	14 %	-
1 kg	Malt Pale Ale	Malterie du Château	Grains	Empâtage	8 EBC	11 %	-
800 g	Sucre de table		Sucre	Ébullition - 10 minutes	1 EBC	8.8 %	-
500 g	Flocons d'Avoine		Grains	Empâtage	1 EBC	5.5 %	-
500 g	Malt Avoine (Oat)	Malterie du Château	Grains	Empâtage	2 EBC	5.5 %	-

## 🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
40 g	Cascade	Pellets	5.5 %	Ébullition	60 minutes	12.4	-
20 g	Cascade	Pellets	5.5 %	Ébullition	10 minutes	2.2	-

## \* Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
15 g	Irish Moss (Lichen carraghen)	Ébullition	10 minutes	-

## 🍄 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
1 paquets	US-05 Safale American	Fermentis	Sèche	-
1 paquets	Novalager	Lallemand	Sèche	-

### Empâtage

- Concasser les grains
- Palier **Saccharification** à 66°C pendant 60 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **21.7 L d'eau à 75.0°C**

**Ratio eau/grain de départ :** 4.5 L/kg  
**pH cible :** 5.4  
**pH :** \_\_\_\_\_

**Volume d'ébullition :** 55.9 L  
**Temps d'ébullition :** 60 minutes  
**Densité avant ébullition :** 1.034

### Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Ajouter les : **40 g de Cascade**
- Minuteur 50 minutes*
- Ajouter les : **800 g de Sucre de table, 20 g de Cascade, 15 g de Irish Moss (Lichen carraghen)**
- Minuteur 10 minutes*
- Faire refroidir le moût

### Fermentation

**Primaire :** 14 jours à environ 15.0°C  
**Secondaire :** 14 jours à environ 12.0°C  
**Tertiaire :** 5 jours à environ 4.0°C  
**Carbonatation :** 2.2 volumes

**Date de début :** \_\_\_\_\_  
**Date de début :** \_\_\_\_\_  
**Date de début :** \_\_\_\_\_

**Notes :** \_\_\_\_\_  
**Notes :** \_\_\_\_\_  
**Notes :** \_\_\_\_\_

**DI est. :** 1.043  
**DI :** \_\_\_\_\_

**DF est. :** 1.007  
**DF :** \_\_\_\_\_

**Alcool est. :** 4.7 % alc./vol.  
**Alcool :** \_\_\_\_\_ % alc./vol.

**EBC :** 5  
**IBU :** 14