

## BEST BITTER - 4.5%

### Best Bitter

Auteur: Loïc Poulain

Type: Tout grain

IBU : 41 (Tinseth)  
IBU/DI : 0.84  
Couleur : 30 EBC  
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.043  
Densité initiale : 1.049  
Densité finale : 1.015

### Fermentescibles (4.43 kg)

3.4 kg - Pale Ale Malt 5.9 EBC (76.8%)  
350 g - CaraGold 15 EBC (7.9%)  
340 g - Rye Malt 4 EBC (7.7%)  
227 g - Special B Malt 355 EBC (5.1%)  
113 g - Chateau Café 450 EBC (2.6%)

### Houblons (163 g)

60 min - 43 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...  
20 min - 20 g - Fuggle - 4.75% (7 IBU)  
10 min - 20 g - Fuggle - 4.75% (4 IBU)  
1 min - 80 g - Fuggle - 4.75% (2 IBU)

### Levure

1 paquet - Lallemand (LalBrew) Nottingham Yeast

### nano brasserie

Volume du brassin : 21 L  
Volume à l'ébulli.: 24.88 L  
Volume post-ébull.: 21.88 L

Eau d'empâtage : 16.79 L  
Eau de rinçage : 11.35 L  
Temps d'ébullition: 60 min  
Volume d'eau total: 28.14 L



30 EBC

Efficacité de la brasserie: 75.4%  
Efficacité de l'empâtage: 75.4%

### Profil d'empâtage

High fermentability  
70 °C - 45 min - Température

### Profil de fermentation

Ale  
20 °C - 14 jours - Primaire

### Mesures

Ph de la maische:

Volume d'ébullition:

Densité pre-ébullition:

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale:

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale:

Volume de conditionnement:

### Notes de la recette

Empâtage  
Sulfate de calcium  
Chlorure de calcium  
Acide lactique 80%