

## L'Irlandaise - 4.2%

### Irish Stout

Auteur: Gardner et Loïc

Type: Tout grain

IBU : 23 (Tinseth)  
IBU/DI : 0.54  
Couleur : 53 EBC  
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.037  
Densité initiale : 1.042  
Densité finale : 1.010

### Fermentescibles (3.8 kg)

2.6 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (68.4%)  
910 g - Barley, Flaked 3.3 EBC (24%)  
180 g - Chateau Roasted Barley 1200 EBC (4.7%)  
110 g - Chateau Chocolat 900 EBC (2.9%)

### Houblons (38 g)

60 min - 19 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...  
30 min - 19 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...

### Divers

10 min - Ébullition - 20 g - Irish Moss

### 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 : 14.9 L  
Eau de rinçage : 12.63 L  
Temps d'ébullition: 60 min  
Volume d'eau total: 27.53 L

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

### Profil d'empâtage

High fermentability  
64 °C - 60 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:



53 EBC

### Notes de la recette

Empâtage  
Sulfate de magnésium  
Chlorure de sodium  
Acide lactique 80%