

ESB - Extra Special Bitter - 4.3%

Best Bitter

Auteur: Guillaume

Type: Tout grain

IBU : 30 (Tinseth)
IBU/DI : 0.68
Couleur : 11 EBC
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.038
Densité initiale : 1.044
Densité finale : 1.011

Fermentescibles (7.74 kg)

6.6 kg - Pale Ale 9 EBC (85.3%)
800 g - Pale Wheat 3 EBC (10.3%)
170 g - BEST Caramel Pils 5 EBC (2.2%)
170 g - Caramunich III 150 EBC (2.2%)

Houblons (119.8 g)

60 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...
60 min - 0.8 g - Goldings, East Kent - 7% (0...
30 min - 28 g - Goldings, East Kent - 7% (10...
5 min - 41 g - Goldings, East Kent - 7% (4 IBU)

Levure

2 paquet - Fermentis SafAle English Ale S-04

Cellules (levure)

7 millions de cellules / ml

BrewZilla 65L Gen4

Volume du brassin : 42 L
Volume à l'ébulli.: 51.5 L
Volume post-ébull.: 45 L

Eau d'empâtage : 28.27 L
Eau de rinçage : 28.91 L
Température de l'.: 80 °C
Temps d'ébullition: 60 min
Volume d'eau total: 57.18 L

Efficacité de la brasserie: 77.8%
Efficacité de l'empâtage: 80%

Profil d'empâtage

High fermentability
72.1 °C - Temp initiale
67 °C - 60 min - Température

Profil de fermentation

Ale
18 °C - 8 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:



11 EBC