

- Préparation du levain
- Lavage

15/04/12

Conassage

12h35 → 12h55

Empâtage

- Malt + 21 L (= 14 barcils) d'eau chaude

→ 55°C
15 min

→ 63°C (8 min)
30 min

→ 72°C (9 min)
25 min

→ 78°C (6 min)
5 min

13h17 39°C
14h25 51°C
33 55
48 58°C
55 63°C
14h25 65°C
32 72°C
57 71°C
15h06 78°C

Filtrage

→ 21 L (= pl- 4,5 -)

Cuisson

→ ébullition (~25 min)
30 min

Ajout Houblon 1
45 min

Ajout Saupê & Houblon 2
15 min

} 1 min

15h39 60°
16h00 100°C
16h29 H1
17h10 H2
17h25

Rafraîchissement → 25/28°C

Transvasement

Mesure de densité

Ajout levain

Fermentation

densité

18h40

17°C

1068°