

# Czech Pale Lager

## Czech Pale Lager (3 A)



Type : Tout Grain  
 Taille du Brassin : 23.00 L  
 Taille de l'Ébullition : 30.79 L  
 Durée de l'Ébullition : 90 min  
 Volume à fin d'Ébullition : 26.29 L  
 Volume final à l'embouteillage : 21.00 L  
 Fermentation : Ale, Two Stage  
 Date : 06 Oct 2022  
 Brasseur :  
 Assistant :  
 Équipement : Grainfather G30 220V  
 Efficacité : 75.00 %  
 Efficacité Estimée : 83.2 %  
 Note : 30.0  
 Notes de Dégustation : EAU DE MASSAGE (L)14.57EAU D'ARROSAGE (L)18.21

Double décoction

Plus d'info si besoin : benoitgesch@gmail.com

### Préparation

- Réhydrater la levure avec 220.65 ml d'eau tiède et éventuellement 11.0 g de GoFerm
- Nettoyer et préparer l'équipement
- Volume d'eau total nécessaire : 34.89 L
- Acide pour l'eau de brassage : Aucun

### Brassage ou trempage des grains

#### Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
3.70 kg	(fr) CHÂTEAU PILSEN 2RP (3.0 EBC)	Grain	1	90.2 %	2.41 L
0.20 kg	(fr) CHÂTEAU CARA RUBY® (50.0 EBC)	Grain	2	4.9 %	0.13 L
0.20 kg	(fr) CHÂTEAU FROMENT BLANC (4.5 EBC)	Grain	3	4.9 %	0.13 L

#### Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Saccharification	Ajouter 14.57 L d'eau à 76.6 C	69.0 C	60 mn
Mash Out	Monter à 75.0 C en 5 min	75.0 C	10 mn

- Acide pour l'eau de rinçage : Aucun
- Rinçage continu avec 20.32 L d'eau à 75.0 C
- Ajouter l'eau pour obtenir le volume de 30.79 L à l'ébullition
- La densité estimée avant ébullition est de 1.034 SG

#### Ingrédients en ébu.

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
8.00 g	Hallertau Magnum [14.00 %] - ébullition 60.0 min	Houblons	4	13.1 IBUs -	
23.00 g	Saaz [3.75 %] - ébullition 15.0 min	Houblons	5	6.7 IBUs -	

10.00 g	Hallertau Magnum [14.00 %] - ébullition 5.0 min Houblons Infusés	Houblons	6	7.9 IBUs	-
<b>Quantité</b>	<b>Nom</b>	<b>Type</b>	<b>N°</b>	<b>% du Total</b>	<b>Volume</b>
30.00 g	Saaz [3.75 %] - Aromatique 0.0 min, 90.2 C	Houblons	7	0.0 IBUs	-

- Volume estimé après ébullition : 26.29 L et densité estimée après ébullition : 1.042 SG

### Refroidissement et transfert

- Refroidir le moût à température de fermentation
- Transférer le moût en fermenteur
- Ajouter de l'eau -si nécessaire seulement- pour obtenir le volume final de 23.00 L

### Ensemencement et mesures de densité et volume

Ingrédients Fermentation					
Quantité	Nom	Type	N°	% du Total	Volume
2.0 pkg	Diamond Lager (Lallemand #-) [50.28 ml]	Levures	8	-	-

- Densité Initiale mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif : 1.042 SG)
- Volume en fermentation mesuré : \_\_\_\_\_ (Objectif : 23.00 L)

### Fermentation

- 06 Oct 2022 - Fermentation Primaire (4.00 jours à 19.4 C finissant à 19.4 C)
- 10 Oct 2022 - Fermentation secondaire (10.00 jours at 19.4 C finissant à 19.4 C)
- 
- 

### Houblonnage à cru (Dry Hopping) et embouteillage ou enfûtage

- Densité Finale Mesurée : \_\_\_\_\_ (Objectif : 1.013 SG)
- Date d'embouteillage/enfûtage : 20 Oct 2022 - Carbonatation : Embouteiller avec 123.52 g Corn Sugar
- Mettre en garde pendant 30.00 jours à 18.3 C
- 19 Nov 2022 - Bonne dégustation !

### Notes

Créé avec [BeerSmith](#)  
Traduit par [BrassageAmateur.com](#)