

# Brassin #25 - 5 nov. 2020

## Rye APA - 5.5%

### Rye IPA

Brasseur: Xavier Trudel

Type: Tout grain

IBU : 56 (Tinseth)  
Couleur : 3 SRM  
Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.044  
Densité initiale : 1.052  
Densité finale : 1.010

### Fermentescibles (12 kg)

9 kg - Heidelberg 1.5 SRM (75%)  
1.5 kg - Rye Malt 3.3 SRM (12.5%)  
1.5 kg - Wheat Flaked 1.6 SRM (12.5%)

### Houblons (13.25 oz)

60 min - 1.25 oz - Hallertau Magnum - 14% (27...

### Houblonnage Hors Flamme

20 min de hopstand à 194.4 °F  
20 min - 4 oz - Exp 06300 - 16.3% (29 IBU)

### Dry Hops

Jour 3 - 4 oz - Exp 06300 - 16.3%  
Jour 3 - 1.5 oz - Citra - 12%  
Jour 3 - 1.5 oz - El Dorado - 15%  
Jour 3 - 1 oz - Mosaic - 12.25%

### Divers

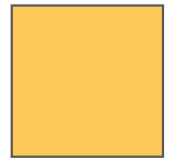
Empâtage - 0.82 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Empâtage - 6.73 g - Gypsum (CaSO4)  
Empâtage - 10 ml - Lactic Acid 88%  
Rinçage - 1.29 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Rinçage - 10.58 g - Gypsum (CaSO4)  
Rinçage - 6.47 ml - Lactic Acid 88%  
10 min - Ébullition - 2 articles - Irish Moss

### Levure

2 paquet - Fermentis Safale American US-05

### Notre équipement Fermenteur 11 gal (copy)

Volume du brassin : 53.56 L  
Volume à l'ébulli.: 64.06 L  
Volume post-ébull.: 53.56 L



3 SRM

Eau d'empâtage : 29.81 L  
Eau de rinçage : 46.85 L  
Température de l'.: 168 °F  
Temps d'ébullition: 90 min  
Volume d'eau total: 76.66 L

Efficacité de l'empâtage: 70%

### Profil d'empâtage

High fermentability  
166.3 °F - Temp initiale  
149 °F - 60 min - Température

### Profil de fermentation

Ale  
68 °F - 14 jours - Primaire

### Profil d'eau

Montreal 2018 average (Hoppy Lite)  
Ca 100 Mg 8 Na 15 Cl 50 SO 153

Sulfate/chlorure ratio: 3.1  
Ph de la maische: 5.39  
pH eau de rinçage: 5.5

### Mesures

Ph de la maische: 5.4

Volume d'ébullition:

Densité pre-ébullition: 1.046

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale: 1.056

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale: 1.010

Volume de conditionnement:

### Notes de la recette

Split batch

For this batch, 4 oz of exp 06300 in the whirlpool, then split in two different fermenters who received different dry hop.

- 1) 1.5 oz citra! 1.5 oz El dorado, 1 oz mosaic
- 2) 4 oz Exp 06300

The objective is to showcase the exp 06300

# Brassin #25 - 5 nov. 2020

| Journal du brassin     |                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 novembre 2020        | Date du brassage                                                                              |
| 5 novembre 2020        | Début de la fermentation                                                                      |
| 5 novembre 2020 17:10  | Status: En cours de brassage                                                                  |
| 5 novembre 2020 22:44  | Status: En cours de fermentation                                                              |
| 8 novembre 2020 16:54  | Dry hop<br>Tourie #1 1.5 oz citra, 1.5 oz el dorado, 1 oz mosaic<br>Tourie #2: 4 oz exp 06300 |
| 13 novembre 2020 21:07 | Cold crash                                                                                    |
| 16 novembre 2020 20:55 | Status: Garde / conditionnement                                                               |
| 19 novembre 2020       | Date d'embouteillage                                                                          |
| 21 novembre 2020 06:57 | Status: Terminé                                                                               |