

Brassin n°
 Brassé le : / /

Nom :
 Embouteillé le : / /

Version :
 Mis en vente le : / /

Coût de production : € (~ €/L)
 Date de durabilité : / /

Informations			
%alc.	(dont % resucrage)	Volume	(ferment.)
IBU		Densités	DI : DF :
EBC		Suc. rési.	(g/L)
BU:GU		pH final	
Rendemt.	(brassage)	Efficacité	(globale)

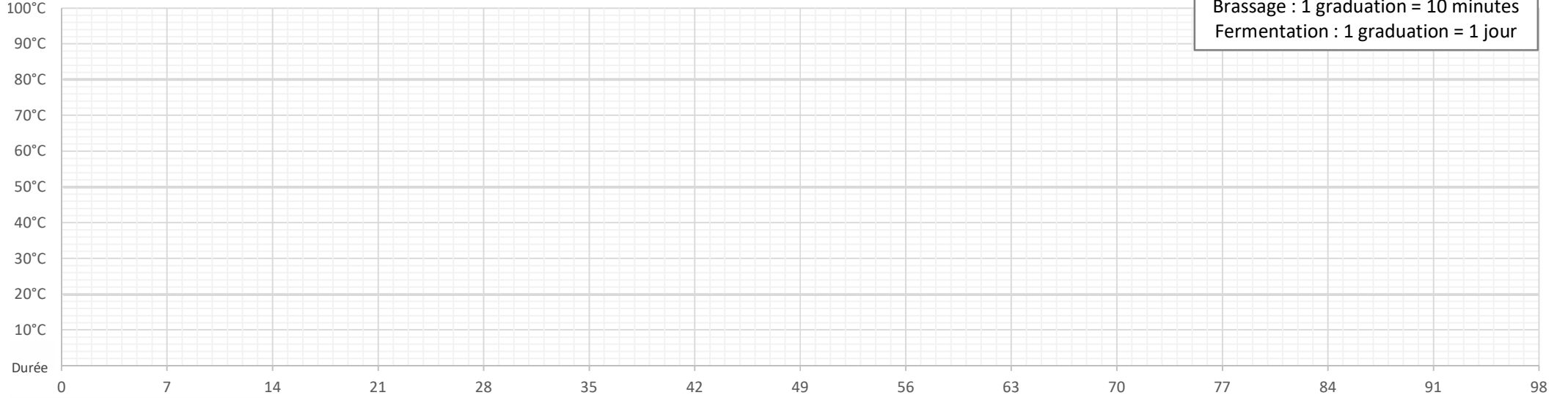
Dégustations	
Date :	Œil : Robe, mousse, clarté, ...
Note :	Nez : Arômes, Puissance, ...
Temp.:	Bouche : Saveurs, Amertume, Puissance, ...
Verre :	Corps, Texture, Pétilance, ...
Date :	Œil : Robe, mousse, clarté, ...
Note :	Nez : Arômes, Puissance, ...
Temp.:	Bouche : Saveurs, Amertume, Puissance, ...
Verre :	Corps, Texture, Pétilance, ...

Remarques, Améliorations, Questions	
Qualité de l'eau :	pH = EC = , à °C

	Total :	kg
Miels & Fruits (Nom, origine, quantité, %, type, commentaire ...)		
Céréales & Sucres (Nom, EBC, quantité, %, type, age, commentaire ...)		kg
Houblons & Épices (Nom, %α, quantité, IBU, type, age, étape et durée ...)		g
Levures & Autres (Nom, quantité, type, age, commentaire ...)		

Paramètres, calculs et commentaires généraux	
Paramètres de fermentation	
Pied de cuve :	Étapes fermentation :
Ensemencement cible : cel/ml/°P	Carbonatation voulue : (vol)
Production moût de céréales	
Concassage :	Paliers et pH :
Ratio empilage :	
Vol. eau d'empâtage :	Durée ébu. : Évap. ébu. : %
Vol. eau de rinçage :	Durée tourbillon : (> 70°C)

Température



Commentaires, pH, volumes

Mise en bouteilles :

- Nombre de litres soutirés : L de bière (à °C)
- Sucre ajouté pour MeB : kg + L de sirop = L (à g/L)
- Bouteilles remplies :

TOTAL à déclarer : **hL** (taux réel calculé : %alc.)

Densité du moût

