

Brassin n°

Brassé le : / /

Nom :

Embouteillée le : / /

Version :

Mise en vente le : / /

Coût de production :

€ (~ €/L)

DLUO : / /

Informations			
%alc.	(dont %refermentation)	Volume	(fermenteur)
IBU		Densités	DI:
EBC			DF:
BU:GU		Atténua°	(apparente)
Carbo.	(théorique)	Rendem.	(brassage)
pH	(en bouteille)	Efficacité	(globale)

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

Remarques, Améliorations, Questions	
Qualité de l'eau :	pH = , EC = (à °C), SO4/Cl = , alca. rési. =
Ajustements :	

Céréales & Sucres							Total :	kg	kg/L
Nom	EBC	Quantité	%	Type	Age	Commentaire			

Houblons & Épices							Total :	g	g/L
Nom	%α	Quantité	IBU	Type	Age	Étape et Durée			

Levures & Autres					Total :	g	g/L
Nom	Quantité	Type	Age	Commentaire			

Paramètres brassage et fermentation			
Concassage :	Durée ébu. :	min.	Évap. ébu. : %
Ratio empilage :	Durée tourbillon :	minutes à	°C
Vol. eau d'empâtage :	Pied de cuve :		
Vol. eau de rinçage :	Ensemencement :	(cel/ml/°P)	
Paliers de brassage :	Étapes fermentation :		
pH maische cible :	Resucrage carbo :	g/L à	°C = vol CO2

Température

100°C
90°C
80°C
70°C
60°C
50°C
40°C
30°C
20°C
10°C
Date

Brassage : 1 graduation = 15 minutes
Fermentation : 1 graduation = 2 jours

Commentaires

Mise en fûts :

- Nombre de litres en cuve : L de bière (à °C)
- Sucre ajouté pour MeF : kg + L de sirop = L (à g/L)
- Fûts remplis :

Mise en bouteilles :

- Nombre de litres en cuve : 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.)

Remarques :

Suivi pH :
Volumes :

Densité du moût

1,100
1,090
1,080
1,070
1,060
1,050
1,040
1,030
1,020
1,010
1,000