

# - FICHES DE BRASSAGE -

---

Les fiches de brassage sont un super outil pour progresser sans effort en brassage, mais c'est aussi un outil indispensable si tu veux un jour être capable de brasser à l'identique une de tes précédentes recettes qui t'as bien plu !

Voici donc les deux fiches de brassage que je t'offre gratuitement aujourd'hui :

- le modèle simplifié spécial brasseur débutant
- la version complète pour les brasseurs confirmés

**License & copyright :** tu peux les modifier et les diffuser à condition que ça ne soit pas à usage commercial. Pas besoin de citer mon nom directement, mais par respect pour mon travail, laisse à minima cette première page avec le fichier. Merci :)

## Petit mot de l'auteur :

Salut, c'est moi Quentin, le Brasseur du Vallon !

Je t'offre ces fiches aujourd'hui avec deux objectifs :

- Te donner un outil simple pour t'améliorer et garder une trace de tes brassins. À quoi bon faire des expériences et des erreurs si c'est pour ne pas s'en souvenir après ? ;)

- Te faire gagner beaucoup de temps ! Une fiche de brassage ça semble basique, mais pour la rendre utilisable, bien organisée et esthétique, il y a eu des dizaines de tests, plusieurs heures de réflexion et beaucoup de mise en page.

On peut dire que tu as gagné plus de 4H en téléchargeant ce fichier, bravo et merci de ta confiance :)

Les commentaires sont les bienvenus, et si tu as besoin de conseils pour tirer le meilleur parti de cet outil que je t'offre, tu peux venir me voir ! ;)

Brassicolement,  
Quentin

## Mes (super) sites web :

---

<http://brasseriequivallon.fr/>

L'actualité de ma micro-brasserie

Mes expériences, mes projets, des discussions et dégustations ...

De bonnes bières et hydromels artisanaux et originaux :]

<http://formation-brassage.fr/>

LE lieu pour apprendre à brasser !

Mes conseils personnalisés, des tutoriels uniques, de la science ...

Une communauté de brasseurs bienveillants, motivés à apprendre et désireux de partager leurs trouvailles !

<http://livres-de-brassage.fr/>

Lire, apprendre et partager

Résumés et critiques illustrés, discussions entre brasseurs ...

Une bibliothèque remplie des meilleurs livres pour tout brasser ;)

## - LA FICHE SIMPLIFIÉE -

---

Une bonne base pour débiter sans trop compliquer les choses.

Cette fiche est épurée mais assez complète pour pouvoir analyser tes brassins et comprendre les éventuelles erreurs !

Petit bonus intégré : une check-list pour te guider et une fiche de dégustation pour analyser le résultat final ;)

Petit conseil : si tu manque de place pour écrire ta recette, c'est soit que tu veux faire trop compliqué pour débiter, soit que tu est prêt à utiliser la fiche complète pour brasseurs confirmés !

J'ai fait un article sur mon blog Formation-Brassage pour t'accompagner dans le remplissage de cette fiche.

Tu vera c'est simple et intuitif et ça permet même de s'organiser plus facilement le jour du brassage pour ne <http://formation-brassage.fr/>

# Fiche de brassage :

Informations sur la bière			
Style de bière		Brassée le	
Volume produit		Embouteillée le	
Amertume (IBU)		Couleur (EBC)	
Alcool (% vol.)		Rendement (%)	

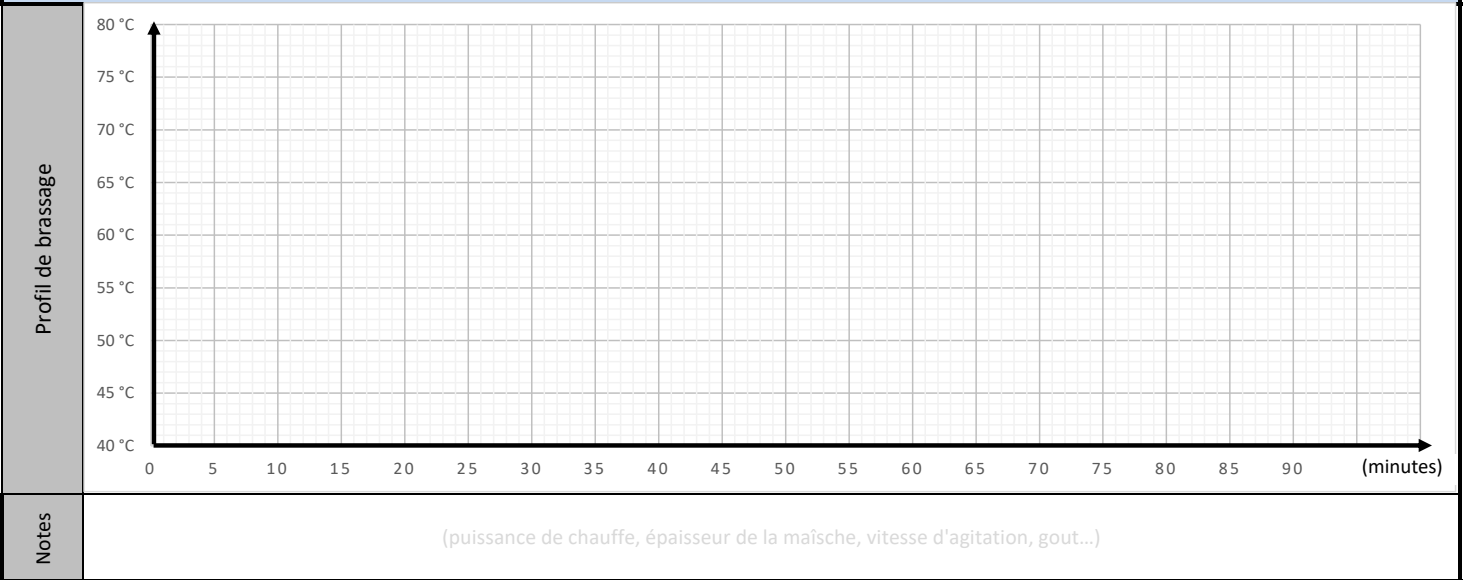
Ingrédients			
Grains & Flocons	Nom :	Quantité :	Type / Fonction :
	TOTAL :	kg	
Houblons & Épices	Nom :	Quantité :	Ajout / Durée :
	TOTAL :	g	
Levures & Autres	Nom :	Quantité :	Ajout / Rôle :

Dégustations	
Date : / /	Œil : Robe, mousse, clarté, ...
Note : [ / 20 ]	Nez : Arômes, Puissance, ...
Température :	Bouche : Saveurs, Amertume, Puissance, ... Corps, Texture, Pétillance, ...
Verre :	
Date : / /	Œil : Robe, mousse, clarté, ...
Note : [ / 20 ]	Nez : Arômes, Puissance, ...
Température :	Bouche : Saveurs, Amertume, Puissance, ... Corps, Texture, Pétillance, ...
Verre :	
Remarques	
Améliorations	
Questions	

## Check-list

1. Vérifier les ingrédients en stock <input type="checkbox"/>	6. Mesurer volume et chauffer l'eau d'empâtage <input type="checkbox"/>	11. Refroidir le moût et transférer -> fermenteur <input type="checkbox"/>
2. Réunir et peser les ingrédients <input type="checkbox"/>	7. Réaliser l'empâtage (ajout des grains dans l'eau) <input type="checkbox"/>	12. Ajouter les levures et oxygéner abondamment <input type="checkbox"/>
3. Réunir et nettoyer le matériel (+stérilisation) <input type="checkbox"/>	8. Vérifier la température et bienbrasser er <input type="checkbox"/>	13. Surveiller la fermentation (température, densité) <input type="checkbox"/>
4. Réhydrater les levures (pied de cuve) <input type="checkbox"/>	9. Faire : (Recirculation) --> Filtration --> Rinçage <input type="checkbox"/>	14. Resucrer et mettre en bouteille <input type="checkbox"/>
5. Moudre le grain (+bouillir les flocons crus) <input type="checkbox"/>	10. Lancer l'ébullition et ajouter houblons (+épices) <input type="checkbox"/>	15. Attendre puis ... déguster ! 😊 <input type="checkbox"/>

## Brassage



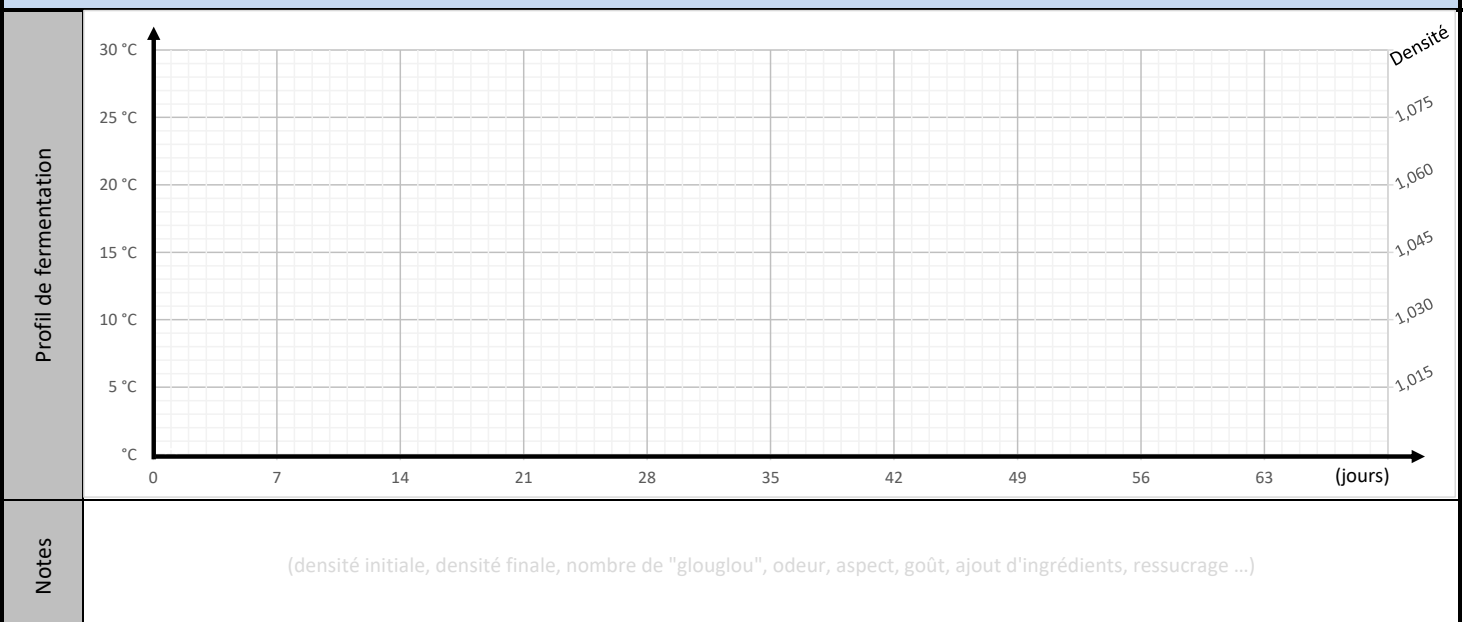
## Filtration

	Recirculation :	Filtration :	Rinçage :
Volumes et Commentaires			

## Ébullition

Volume	Avant :	Après :	Densité	Avant :	Après :
Durée & intensité			Tps. Refroidissement		

## Fermentation



## - LA FICHE COMPLÈTE -

---

Le fiche complète est destinée aux brasseurs les plus motivés et qui sont déjà à l'aise avec le brassage.

Cette fiche reste relativement est épurée grâce aux graphiques utilisés pour suivre la fermentation et le brassage, mais elle invite à prendre beaucoup de données en note.

Évidemment, il n'est jamais obligatoire de remplir toutes les cases, mais en général plus il y a de données et de commentaires, plus c'est facile de reproduire le brassin ou d'améliorer sa recette :)

J'ai fait un article sur mon blog Formation-Brassage pour t'accompagner dans le remplissage de cette fiche.

Tu vera c'est simple et intuitif et ça permet d'avoir la tête un peu plus légère le jour du brassage !

<http://formation-brassage.fr/>

# Fiche de brassage :

Informations sur le brassin			
Brassée le :		Numéro de brassin :	
Type de bière :		Catégorie :	
Coût de prod. au litre :		Brassée par :	

Informations sur la bière			
Embouteillée le :		Volume en fermenteur	théorique :      réel :
Amertume (IBU)	théorique :      réelle :	BU:GU	théorique :      réel :
% alc. / vol.	théorique :      réel :	Couleur (EBC)	théorique :      réelle :
Rendement	théorique :      réel :	Remarques	

Ingrédients			
	Nom et caractéristiques	Quantité et proportion	Type, Durée, Étape ou Fonction
Grains & Flocons			
TOTAL :	kg		
Houblons & Épices			
TOTAL :	g		
Levures & Autres			

Dégustations	
Date :    /    /	Œil :    Robe, mousse, clarté, ...
Note :    [    / 20 ]	Nez :    Arômes, Puissance, ...
Température :	Bouche :    Saveurs, Amertume, Puissance, ... Corps, Texture, Pétillance, ...
Verre :	
Date :    /    /	Œil :    Robe, mousse, clarté, ...
Note :    [    / 20 ]	Nez :    Arômes, Puissance, ...
Température :	Bouche :    Saveurs, Amertume, Puissance, ... Corps, Texture, Pétillance, ...
Verre :	
<b>Remarques</b>	
<b>Améliorations</b>	
<b>Questions</b>	

## Operations pré-brassage

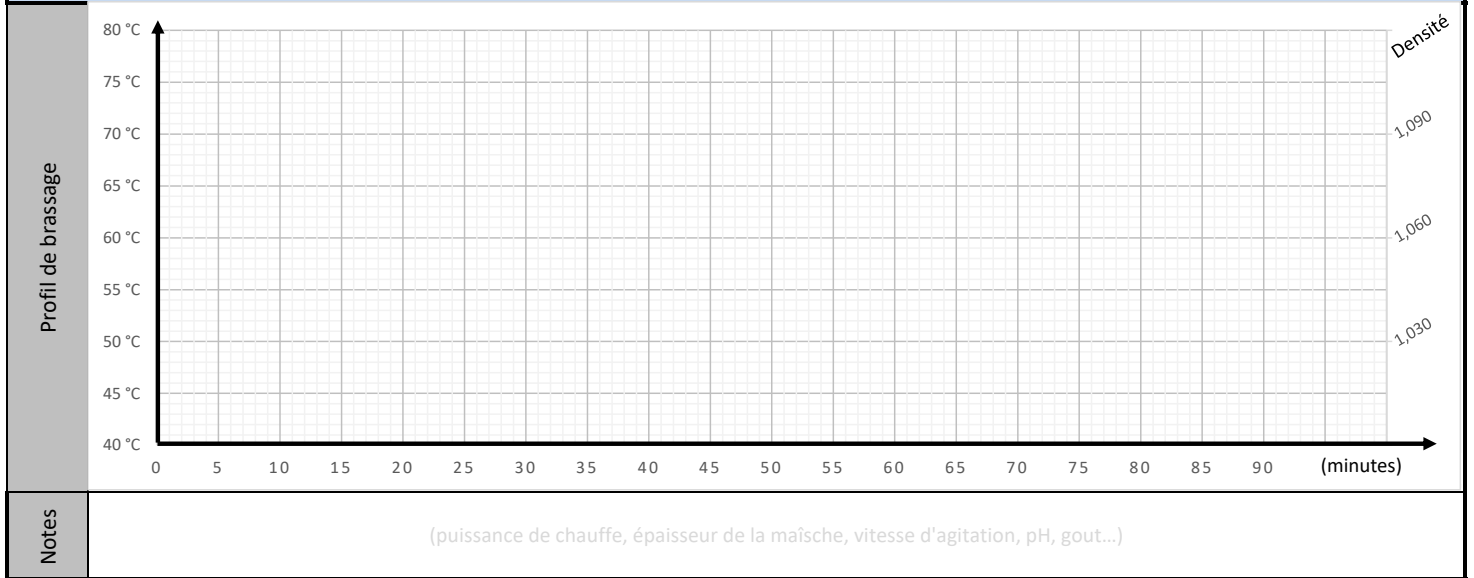
Concassage	Réglage :	Notes :	Eau	
Pied de cuve	Durée :	Volume :	DI :	Temp. : °C

## Volumes

Volumes exprimés en équivalents à 20°C

Ratio d'empâtage	L/kg	× Quantité de grains		= Eau de brassage	(A)
Évap. Brassage & pertes		+ Rétention du malt		= Pertes brassage	(B)
Évap. Ébullition		+ Pertes résidus ébu.		= Pertes ébu. & refroi.	(C)
V <sub>final</sub> fermenteur		+ Pertes ébu. & refroi.	(C)	= Volume avant ébu.	(D)
Volume avant ébu.	(D)	- Eau de brassage	(A)	+ Pertes brassage	(B)
+ Pertes filtration		= Eau de rinçage		Évap. ébu : L/H	Rétent° malt : L/kg

## Brassage



## Filtration

	Recirculation :	Filtration :	Rinçage :
Volumes, pH et Commentaires			

## Ebullition

Volume	Avant :	Après :	Densité	Avant :	Après :
Durée & intensité			Tps. Refroidissement		

## Fermentation

