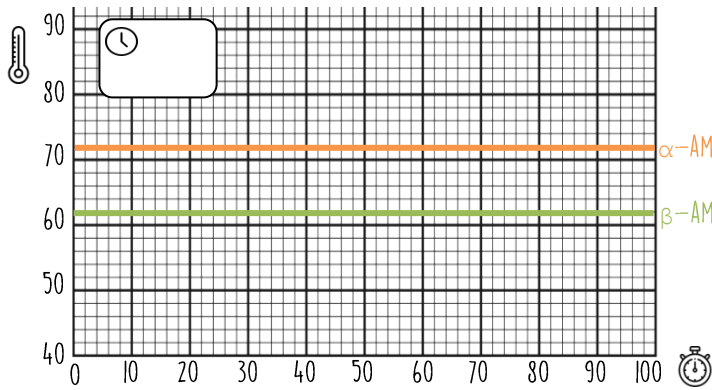




EMPÂTAGE



→ FIN D'EMPÂTAGE, DENSITÉ :

.....

.....

.....



FILTRATION – RINÇAGE

→ APRÈS RINÇAGE, VOLUME DU MOÛT : DENSITÉ :

.....

.....

.....



HOUBLONNAGE

→ AVANT ÉBULLITION, VOLUME DU MOÛT :



EBULLITION

→ APRÈS ÉBULLITION, VOLUME DU MOÛT :

.....

.....

.....



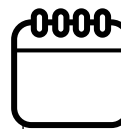
REFROIDISSEMENT

→ APRÈS REFROIDISSEMENT, VOLUME DU MOÛT : DENSITÉ :

.....

.....

.....



ENSEMENCEMENT

REHYDRATATION : TAUX D'ENSEMENCEMENT :

.....

.....



FERMENTATION PRIMAIRE/SECONDAIRE

DURÉE

(TEMPÉRATURE, LECTURES DE DENSITÉ, ACTIVITÉ BARBOTEUR, HOUBLONNAGE À CRU, AJOUT ADDITIFS...)

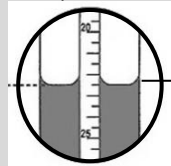
.....

.....

.....

DENSITÉ INITIALE (DI) À 20°C

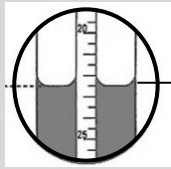
ESTIMÉE



MESURÉE

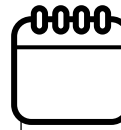
DENSITÉ FINALE (DF) À 20°C

ESTIMÉE



MESURÉE

ESTIMATION ALCOOL $\frac{DI - DF}{7.6} + 0.5$



SUCRAGE / EMBOUTEILLAGE

VOLUME À EMBOUTEILLER :

NOMBRE DE BOUTEILLES

33CL	50CL	75CL
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



SUCRE AJOUTÉ : G/L

SOIT : G

- CAPSULE COULEUR :
- BOUCHON MÉCANIQUE



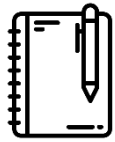
MATURATION / GARDE EN BOUTEILLE

DURÉE

.....

.....

.....



MES NOTES DE BRASSAGE :

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

A COLLER SUR LE FERMENTEUR

RECETTE :

BRASSÉE LE :

HOUBLONNAGE A CRU PRÉVU LE :

COLD CRASH PRÉVU LE :

MISE EN BOUTEILLE PRÉVUE LE :

LECTURES DENSITÉ :

BRASSIN N°



.....

.....

.....

.....

.....

[HTTPS://COMMENT-BRASSER-SA-BIERE.FR/](https://comment-brasser-sa-biere.fr/)