



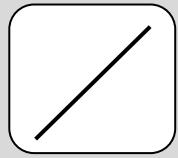
FICHE DE BRASSAGE

BRASSIN N°



NOM :
TYPE / STYLE :
CUVE DE BRASSAGE :

ESTIMÉ
MESURÉ



VOLUME

%

ALCOOL

DI
DF

DENSITÉS

IBU

AMERTUME

EBC

COULEUR

INGRÉDIENTS

MALTS	FOURNISSEURS	EBC	

EAU

● EMPÂTAGE

VOLUME: T°C:

RATIOL/KG PH:

● RINCAGE

VOLUME: T°C:

CONCASSAGE (DATE, MOULIN):

HOUBLONS	FOURNISSEURS	%AA						QUANTITÉ		À CRU

LEVURE

NOM :

N° DE LOT :

FOURNISSEUR :

FORME: SÈCHE LIQUIDE

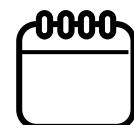
VOLUME / POIDS :

T°C DE FERMENTATION OPTIMALE :

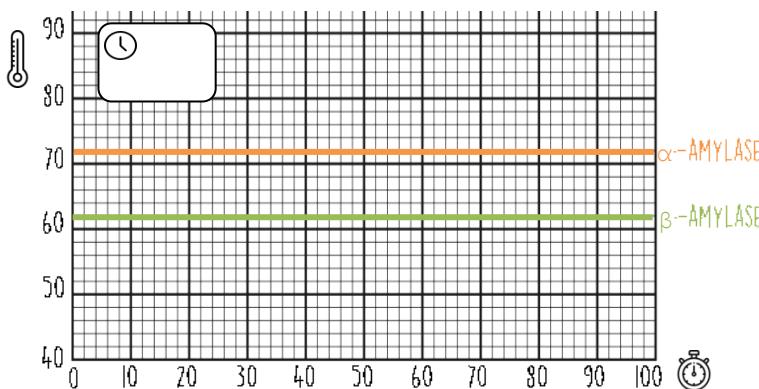
ADDITIFS

FOURNISSEURS





EMPÂTAGE



→ FIN D'EMPÂTAGE, DENSITÉ :

.....
.....
.....

FILTRATION – RINÇAGE

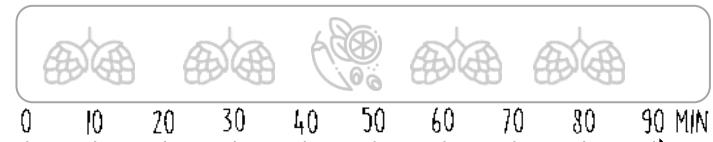
→ APRÈS RINÇAGE, VOLUME DU MOÛT : DENSITÉ :

.....
.....
.....



HOUBLONNAGE

→ AVANT ÉBULLITION, VOLUME DU MOÛT :



EBULLITION

DÉBUT

DURÉE

FIN

→ APRÈS ÉBULLITION, VOLUME DU MOÛT :

.....
.....
.....

REFROIDISSEMENT

→ APRÈS REFROIDISSEMENT, VOLUME DU MOÛT : DENSITÉ :

.....
.....
.....



ENSEMENCEMENT

REHYDRATATION : TAUX D'ENSEMENCEMENT :

.....
.....



FERMENTATION PRIMAIRE/SECONDAIRES

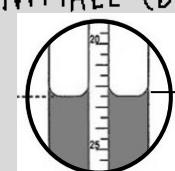
(TEMPÉRATURE, LECTURES DE DENSITÉ, ACTIVITÉ BARBOEUR, HOUBLONNAGE À CRU, AJOUT ADDITIFS...)

.....
.....

DURÉE

DENSITÉ INITIALE (DI) À 20°C

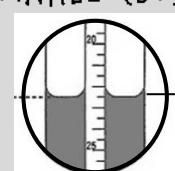
ESTIMÉE



MESURÉE

DENSITÉ FINALE (DF) À 20°C

ESTIMÉE



MESURÉE

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



SUCRAGE / EMBOUTEILLAGE

VOLUME À EMBOUTEILLER :

.....



SUCRE AJOUTÉ :
SOIT :

G/L
G

NOMBRE DE BOUTEILLES

33CL	50CL	75CL

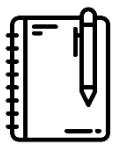
CAPSULE COULEUR :
 BOUCHON MÉCANIQUE



MATURATION / GARDE EN BOUTEILLE

DURÉE

.....
.....
.....



MES NOTES DE BRASSAGE :

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°



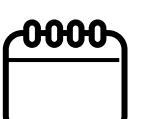
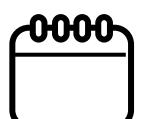
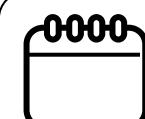
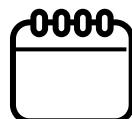
.....

.....

.....

.....

.....



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