

Fiche de brassage

Date :
 Brassin n°
 Nom du brassin :

Ingrédients pour 20 litres

Ingrédients	Type	Quantité
Malt (ou autres céréales)		4 à 6 kg
Eau	empâtage	15 à 25 L
	lavage drêches	10 à 15 L
Houblon	amérisant	10 à 30 g
	aromatique	10 à 30 g
Aromates		0 à 10 g
Levure		5 à 10 g

Brassage

Opération	début	fin	T °C	Durée	Incidents
Empâtage (facultatif)			50	10'	
Brassage			65 à 70	1 h 30	
Désactivation des enzymes			80	10'	
Filtration	Sur lit de drêches				
Lavage des drêches	Verser eau à 80 °C sur drêches				
Cuisson et 1 ^{er} houblonnage			100	1 h 30	
2 nd houblonnage et aromatisation			100	10'	
Filtration et refroidissement	rapide				

Fermentation : mise en tonneau et ajout de levure (entre 20 et 30 °C)

Si complément d'eau : quel volume ?	
Si soutirage : après combien de jours ?	
Durée totale en tonneau	1 mois

Embouteillage : date :

Soutirage et ajout de sucre après dissolution dans un peu d'eau bouillante

Quantité totale de sucre		Quantité de sucre par litre	6 à 8 g
Couleur bouchons			

Caractéristiques

Densité initiale	Densité intermédiaire	Densité finale	Alcool % vol $\frac{d_i - d_f}{7,6} + 0,4$	Volume obtenu	Couleur bière	Goût

Malts à utiliser selon bière désirée

Blanche : 1 à 3 kg de Froment, le reste en Pilsen

Blonde : 0 à 2 kg de Munich, le reste en Pilsen

Ambrée : 0,5 à 1 kg de Cara, le reste en Pilsen (éventuellement un peu de Munich)

Brune : 0,4 à 0,8 kg de chocolat, le reste en Pilsen (éventuellement un peu de Cara)