| **Date d’empâtage** |  |  | **Nom de la bière** |  | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date de mise en bouteille** |  |  |
| **Temps de fermentation secondaire** |  |  | **Style** |  | | | |
|  | | | | | | | |
| **Alcool prévu**  **133\*(AA)\*((DI-1)/DI)+0,5 =** |  |  | **IBU prévu** |  |  | **EBC prévu** |  |
|  |  | **Volume de CO2/Litre** |  | **Efficacité d’extraction** |  |
| **Alcool final mesurée** |  |  |
|  | | | | | | | |
| **Densité d’atténuation = Atténuation apparente (AA) -> (DI-DF)/(DI-1)** | | | | | |  | |

| **Ingrédients fermentescibles (g)** | |  | **Ingrédients non fermentescibles (g ou L)** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Eau d’empâtage | |  |
|  |  | Eau de rinçage prévu | |  |
|  |  | Eau de rinçage utilisée | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| Sucre à l’embouteillage |  |  | |  |
| Sucre à l'enfûtage |  | Levure |  |  |

| Remarques : |
| --- |

| **Modifications de l’eau** | | |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **Éléments à ajouter** | **Empâtage** | **Rinçage** |
| Sulfate de calcium |  |  |
| Chlorure de calcium |  |  |
| Acide lactique |  |  |
| Sulfate de magnésium |  |  |

| **Densités** | |  | **Volumes** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
|  | **Kg/L** |  |  | **L** |
| DI prévue avant ébullition |  |  | Volume pré-ébullition prévu |  |
| DI mesurée avant ébullition |  | Volume pré-ébullition mesuré |  |
| DI prévue fin d’ébullition |  | Volume fin-ébullition prévu |  |
| DI fin d’ébullition mesurée |  | Volume fin-ébullition mesuré |  |
| DF prévue après ferm. 1aire |  | Volume pour fermentation |  |
| DF mesurée après ferm. 1aire |  | Volume final embouteillé |  |
|  | | | | |
| **Cas d’un refroidissement partiel avec de l’eau froide** | | | | |
|  | | | | |
| DI après ajout eau de refroidissement (DI final) |  |  | Volume d’eau froide à ajouter pour le refroidissement prévu : |  |
| DI final mesuré |  |  | Volume réellement ajouté |  |

| Début de journée |  |  | Fin de journée |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| Remarques | | | | |

|  | **Volume** | **Temps prévu**  **(min)** | **Température souhaitée**  **(°C)** | **Heure début** | **Heure fin** | **Remarques** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| **Chauffage eau** |  |  |  |  |  |  |
| **Empâtage palier 1** |  |  |  |  |  |  |
| **Empâtage palier 2** |  |  |  |  |  |  |
| **Rinçage** |  |  |  |  |  |  |
| **Ébullition** |  |  |  |  |  |  |
| **Refroidissement** |  |  |  |  |  |  |
| **Mise en fermentation** |  |  |  |  |  |  |

| **Programme de Houblonnage** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **Houblon** | **Quantité (g)** | **Type de houblonnage** | **Temps de houblonnage** | **Moment d’ajout** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

| Remarques : |
| --- |