

# Grisette

<b>Style</b> : Saison	<b>Méthode</b> : Tout grain	<b>Fermentation</b> : Ale
<b>Volume</b> : 24.0 L	<b>Efficacité d'empâtage</b> : 72%	<b>Efficacité de la brasserie</b> : 66.8%
<b>Ratio IBU/DI</b> : 0.45	<b>Coût total</b> : -	<b>Houblonnage à cru</b> : 0.42 g/l

## 🌾 Céréales et sucres

Quantité	Nom	Malterie	Forme	Addition	Couleur	Proportions	Coût total
<input type="checkbox"/> 2.75 kg	Pilsen MD	Dingemans	Grains	Empâtage	3 EBC	71.4 %	-
<input type="checkbox"/> 550 g	Wheat MD	Dingemans	Grains	Empâtage	3 EBC	14.3 %	-
<input type="checkbox"/> 550 g	Wheatflakes 440	Misc	Grains	Empâtage	3 EBC	14.3 %	-

## 🌿 Houblons

Quantité	Nom	Forme	Alpha	Addition	Temps	IBU	Coût total
<input type="checkbox"/> 20 g	Styrian Goldings	Pellets	3.5 %	Pré-ébullition	60 minutes	10.2	-
<input type="checkbox"/> 20 g	Saaz	Pellets	3.7 %	Ébullition	15 minutes	4.6	-
<input type="checkbox"/> 10 g	Styrian Goldings	Pellets	3.5 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-

## ✳ Divers

Quantité	Nom	Addition	Temps	Coût total
<input type="checkbox"/> 3 g	Irish Moss (Lichen carraghen)	Ébullition	10 minutes	-

## 🍷 Levures

Quantité	Nom	Laboratoire	Forme	Coût total
<input type="checkbox"/> 15 g	Farmhouse Farmhouse	Lallemand	Sèche	-

## 💧 Eau - Profil cible

Ca <sup>2+</sup>	Mg <sup>2+</sup>	Na <sup>+</sup>	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	Cl <sup>-</sup>	HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup>
88.5	2.0	26.6	103.2	100.0	50.0

## 🔥 Empâtage

**Ratio eau/grain de départ** : 2.5 L/kg  
**pH cible** : 5.4  
**pH** : \_\_\_\_\_

- ☐ Concasser les grains
- ☐ Faire chauffer 11.6 L d'eau à 73.2°C
- ☐ Palier **Saccharification** à 66°C pendant 75 minutes
- ☐ Palier **Désactivation des enzymes** à 76°C pendant 10 minutes
- ☐ Filtrer et rincer les drêches avec **26.1 L d'eau** à **75.0°C**

## 🔥 Ébullition

**Volume d'ébullition** : 32.2 L  
**Temps d'ébullition** : 60 minutes  
**Densité avant ébullition** : 1.026

- ☐ Ajouter les : **20 g de Styrian Goldings**
- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ *Minuteur 45 minutes*
- ☐ Ajouter les : **20 g de Saaz**
- ☐ *Minuteur 5 minutes*
- ☐ Ajouter les : **3 g de Irish Moss (Lichen carraghen)**
- ☐ *Minuteur 10 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

## 🍷 Fermentation

**Primaire** : 3 jours à environ 29.0°C  
Date de début : \_\_\_\_\_  
Notes : \_\_\_\_\_

**Secondaire** : 15 jours à environ 25.0°C  
Date de début : \_\_\_\_\_  
Notes : \_\_\_\_\_

**Tertiaire** : 3 jours à environ 3.0°C  
Date de début : \_\_\_\_\_  
Notes : \_\_\_\_\_

**Garde en bouteille** : 14 jours à environ 20.0°C  
Date de début : \_\_\_\_\_  
Notes : \_\_\_\_\_

**Carbonatation** : 3.0 volumes

**DI est.** : 1.033  
**DI** : \_\_\_\_\_

**DF est.** : 1.003  
**DF** : \_\_\_\_\_

**Alcool est.** : 3.9 % alc./vol.  
**Alcool** : \_\_\_\_\_ % alc./vol.

**EBC** : 5  
**IBU** : 14