

Grisette

Style : Saison	Méthode : Tout grain	Fermentation : Ale	Volume : 24.0 L
Efficacité d'empâtage : 72%	Efficacité de la brasserie : 66.8%	Ratio IBU/DI : 0.45	Coût total : -
EBC : 5	IBU : 14	Houblonnage à cru : 2.00 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"/> 48 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					
Ca2+ : 88.5	Mg2+ : 2.0	Na+ : 26.6	SO42- : 103.2	Cl- : 100.0	HCO3- : 50.0

<div>🌡️ Empâtage (2.5 L/kg)</div> <div><input type="checkbox"/> Concasser les grains</div> <div><input type="checkbox"/> Faire chauffer 11.6 L d'eau à 73.2°C</div> <div><input type="checkbox"/> Palier Saccharification à 66°C pendant 75 minutes</div> <div><input type="checkbox"/> Palier Désactivation des enzymes à 76°C pendant 10 minutes</div> <div><input type="checkbox"/> Filtrer et rincer les drêches avec 26.1 L d'eau à 75.0°C</div>	<div>🔥 Ébullition (60 minutes)</div> <div><input type="checkbox"/> Ajouter les : 20 g de Styrian Goldings</div> <div><input type="checkbox"/> Porter le moût à ébullition</div> <div><input type="checkbox"/> <i>Minuteur 45 minutes</i></div> <div><input type="checkbox"/> Ajouter les : 20 g de Saaz</div> <div><input type="checkbox"/> <i>Minuteur 5 minutes</i></div> <div><input type="checkbox"/> Ajouter les : 3 g de Irish Moss (Lichen carraghen)</div> <div><input type="checkbox"/> <i>Minuteur 10 minutes</i></div> <div><input type="checkbox"/> Faire refroidir le moût</div>	<div>🍷 Fermentation</div> <div>Primaire : 3 jours à environ 29.0°C</div> <div>Secondaire : 15 jours à environ 25.0°C</div> <div>Tertiaire : 3 jours à environ 3.0°C</div> <div>Début de fermentation : _____</div> <div>Garde à froid : _____</div> <div>Dry hopping : _____</div> <div>Fin de fermentation : _____</div> <div><div>🍷 Conditionnement</div><div>Garde en bouteille : 14 jours à environ 20.0°C</div><div>Carbonatation : 3.0 volumes</div><div>Date de conditionnement : _____</div><div>Bières conditionnées : _____</div></div>
---	---	--

<div>pH : 5.4 _____</div> <div>Volume avant ébullition : 32.2 L _____</div> <div>Densité avant ébullition : 1.026 _____</div>	<div>Volume après ébullition : _____</div> <div>Densité après ébullition : 1.033 _____</div> <div>Volume en fermenteur : 24.0 L _____</div> <div>Densité initiale : 1.033 _____</div>	<div>Densité finale : 1.003 _____</div> <div>Volume conditionné : _____</div> <div>Resucrage : _____</div> <div>Taux d'alcool : 3.9 % _____</div>
--	---	---