

Style : Saison	Méthode : Tout grain	Volume : 24.0 L
Efficacité d'empâtage : 72%	Efficacité de la brasserie : 66.8%	Coût total : -
EBC : 5	IBU : 14 IBU/DI : 0.45 RBR : 0.485	Houblonnage à cru : 2.00 g/l

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

🌾 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	-

💧 Eau - Profil cible					
Ca2+ : 88.5	Mg2+ : 2.0	Na+ : 26.6	SO42- : 103.2	Cl- : 100.0	HC03- : 50.0

🥣 Empâtage (2.5 L/kg)

☐ 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 (60 minutes)

☐ 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

Secondaire : 15 jours à environ 25.0°C

Tertiaire : 3 jours à environ 3.0°C

Début de fermentation : _____

Garde à froid : _____

Dry hopping : _____

Fin de fermentation : _____

🍷 Conditionnement

Garde en bouteille : 14 jours à environ 20.0°C

Carbonatation : 3.0 volumes

Date de conditionnement : _____

Bières conditionnées : _____

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