

| | |
|----------------------|--|
| Nom du participant : | |
| Style de bière : | |

1. Concassage :

| Malts | Quantité en grammes |
|-------|---------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Indiquez les quantités de malts concassés par type

2. Empâtage :

| | |
|------------------------|--|
| Quantité d'eau (en L) | |
| Température d'eau (°C) | |
| Durée (min) | |

Commentaires :

3. Ebullition

| | |
|-----------------------------------|--|
| Durée d'ébullition | |
| Densité initiale après ébullition | |

| Houblons | Quantité en grammes | Durée d'ébullition |
|----------|---------------------|--------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Si vous souhaitez ajouter épices ou autres, merci de l'indiquer dans le tableau ci-dessus après validation de notre part

4. Fermentation primaire

| | |
|-----------------|--|
| Type de levures | |
| Température | |
| Durée | |

5. Fermentation de garde

| | |
|----------------|--|
| Température | |
| Durée | |
| Densité finale | |

6. Carbonatation

| | |
|-----------------------------|--|
| Quantité de sucre par litre | |
|-----------------------------|--|

| |
|---------------------------|
| Description de la bière : |
|---------------------------|

