

Brasseurs :

Date d'empâtage	
Date de mise en bouteille	
Temps de fermentation secondaire	

Nom de la bière	
Style	

Alcool prévu $133*(AA)*((DI-1)/DI)+0,5 =$	
Alcool final mesurée	

IBU prévu	
Volume de CO2/Litre	

EBC prévu	
Efficacité d'extraction	

Densité d'atténuation = Atténuation apparente (AA) -> $(DI-DF)/(DI-1)$	
--	--

Ingrédients fermentescibles (g)	
Sucre à l'embouteillage	
Sucre à l'enfûtage	

Ingrédients non fermentescibles (g ou L)	
Eau d'empâtage	
Eau de rinçage prévu	
Eau de rinçage utilisée	
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
DI prévue avant ébullition	
DI mesurée avant ébullition	
DI prévue fin d'ébullition	
DI fin d'ébullition mesurée	
DF prévue après ferm. 1aire	
DF mesurée après ferm. 1aire	

	L
Volume pré-ébullition prévu	
Volume pré-ébullition mesuré	
Volume fin-ébullition prévu	
Volume fin-ébullition mesuré	
Volume pour fermentation	
Volume final embouteillé	

### Cas d'un refroidissement partiel avec de l'eau froide

DI après ajout eau de refroidissement (DI final)	
DI final mesuré	

Volume d'eau froide à ajouter pour le refroidissement prévu :	
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 :