



Nom équipe : .....

Nom bière : .....

Type de bière : ..... (Les bières à fermentation spontanée sont exclues de la BBC)

Date de brassage : .....

Date d'embouteillage : .....

## Ingrédients

**Malts et graines bruts :**

Type	Quantité	Couleur (EBC)
	gramme	
	gramme	
	gramme	
	gramme	
	gramme	

**Autres : Sucres, épices, ...**

Type	Quantité	Couleur (EBC)	Durée cuisson (min)
	gramme		
	gramme		
	gramme		
	gramme		
	gramme		

**Houblon :**

Type	Acide alpha %	Quantité	Couleur (EBC)	Durée cuisson (min)
		gramme		
		gramme		
		gramme		
		gramme		
		gramme		

**Levure :**

Nom	Quantité	Type
	Gramme / ml	Sèche / liquide / cultivée soi-même



## Schéma de brassage

L'eau d'empâtage : ..... Litres

Etape	Température	Temps de repos	Etape	Température	Temps de repos
Etape 1			Etape 4		
Etape 2			Etape 5		
Etape 3			Etape 6		

L'eau de rinçage : ..... Litres

pH du brassin (option) : .....

## Cuire

Quantité avant la cuisson : ..... Litres

Durée cuisson : ..... Minutes

Quantité avant la fermentation : ..... Litres

## Fermentation

Température moût avant la fermentation : .....

Densité initiale : (N'oubliez pas de remplir) .....

Température fermentation : .....

Date transvasion : .....

Maturation à température et durée (jours) : .....

Densité finale : (N'oubliez pas de remplir) .....

Quantité de sucre avant la fermentation : ..... g/l

Type du sucre (sucre granulé, miel, ... ) : .....

## Informations supplémentaires

.....  
.....  
.....

Nom équipe : .....

Nom + prénom : .....



Date : .....

Signature : .....