Recette Questembière 25L

	out grain n : Ale				Ratio IBU/DI : 0 Coût total : -	.32			
¥ Céréales	et sucres								
QUANTITÉ	NOM	MALT	ERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	P	ROPORTIONS	COÛT TOTAL
3.5 kg	Malt Pilsen Bio	Yec'l-	led Malt	Grains	Empâtage	4 EBC	7	0 %	-
1.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'l-	led Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	3	0 %	-
Houblons	;								
QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITIO)N	TEMPS		IBU	COÛT TOTAL
9 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Ébullitio	on	60 minutes		5.5	-
43 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Hors fla	amme	15 minutes / 95	°C	8.4	-
♣ Levures									
QUANTITÉ	NOM			LABORATO	IRE	FORME		COÛT T	OTAL
17.1 g	AY4 Fe	rmoAle		AEB		Sèche		-	
	Emp	âtage					Ébull	ition	
Faire cl 70.9°C Palier \$ 65°C pe	eser les grains hauffer 15 L d'eau à Saccharification à endant 60 minutes et rincer les s avec 22.7 L d'eau	Ratio eau/g de départ : 3 kg pH cible : 5. pH :	3.0 L/ 6		Volume d'ébulli L Temps d'ébullit minutes Densité avant é 1.033	ion : 60	Por Ajo Min Éte Ajo Min	ter le moût à éb uter les : 9 g de nuteur 60 minute indre la source o uter les : 43 g d nuteur 15 minute re refroidir le mo	Cascade es de chaleur e Cascade
Recirculation 15i	min								
				Ferme	ntation				
	rs à environ 20.0°C		Date de début						
	75 g/L	.0°C	Date de début Date de début						
DI est. : 1.043		DF est. : 1.0	08		Alcool est.: 4.6	% alc./vol.			EBC : 9
DI :		DF :			Alcool :				IBU : 13

Recette Brume des Foins 25L

Style : Blonde Méthode : Tou Fermentation Volume : 25.0 Efficacité d'en Efficacité de la	ut grain : Ale L				Ratio IBU/DI : 0.23 Coût total : -	3				
♥ Céréales e	et sucres									
QUANTITÉ	NOM	MALTERIE		FORME	ADDITION	COULEUR		PROPORTIONS	COÛT TOT	AL
6 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed N	⁄/alt	Grains	Empâtage	10 EBC		100 %	-	
♦ Houblons										
QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	AI	DDITION	TEMPS		IBU	COÛT TOTAL	
9 g	Cascade	Pellets	5.1 %	ÉI	oullition	60 minut	es	5.2	=	
51 g	Cascade	Pellets	5.1 %	н	ors flamme	15 minut	es	6.5	-	
* Divers										
QUANTITÉ	NOM				ADDITION	TEMP	6	CC	DÛT TOTAL	
25 g	Graine de co	oriandre (farine)			Ébullition	15 mi	nutes	-		
≛ Levures										
QUANTITÉ	NOM			LABORATO	DIRE	FORME		COÛT TO)TAL	
17.1 g	AY3 Fe	rmoAle		AEB		Sèche		-		
		^.					ć,	11		
☐ Concass	Emp ser les grains	âtage Ratio eau/grain			Volume d'ébullitio	n · 33 2		ullition Porter le moût à ébi	ıllition	
_	auffer 18 L d'eau à	de départ : 3.0 L,	/		L	11.00.2	_	Ajouter les : 9 g de (
70.9°C	uus	kg			Temps d'ébullition	1 : 60		Minuteur 45 minute		
_	accharification à ndant 60 minutes	pH cible : 5.6 pH :			minutes Densité avant éb u	llition :		Ajouter les : 25 g de		andre
•	rincer les				1.039			(farine) Minuteur 15 minute	c	
_	avec 20.6 L d'eau						_	Éteindre la source d		
à 76.0° C	•						_	Ajouter les : 51 g de		
Dil-ti 15							_	Minuteur 15 minute		
Recirculation 15m	nin							Faire refroidir le mo	ût	
				F						
D.:	-				entation	NI-				
	s à environ 20.0°C Irs à environ 5.0°C		ate de début : ate de début :							
	e: 21 jours à environ 20.		ate de début :							
Carbonatation: 2.										
Sucrage futs : 3,75 Sucrage bouteilles										
	•	DE act +1.010			Alonal act + F 1 0	ala /val			EDC • 1 4	
DI est. : 1.051 DI :		DF est. : 1.012 DF :			Alcool est.: 5.1 % Alcool:				EBC : 14 IBU : 11	

Recette Page Blanche 25L

Ratio IBU/DI: 0.23 Style : Bière de Blé Américaine Coût total : -Méthode: Tout grain Fermentation : Blé Volume: 25.0 L Efficacité d'empâtage: 70% Efficacité de la brasserie : 68.2% Céréales et sucres QUANTITÉ COÛT TOTAL NOM MALTERIE FORME ADDITION COULEUR **PROPORTIONS** 3 kg Malt Pilsen Bio Yec'Hed Malt Grains Empâtage 5 EBC 2 kg Malt Froment Bio Yec'Hed Malt Grains Empâtage 4 EBC 40 % Houblons QUANTITÉ NOM FORME ALPHA ADDITION **TEMPS** COÛT TOTAL Pellets 15 minutes / 80°C 51 g 11.3 % Hors flamme 6.8 Mosaic 15 minutes / 80°C 26 g Simcoe Pellets 9.4 % Hors flamme 2.9 51 g Simcoe Pellets 9.4 % Houblonnage à cru 3 jours 0 Houblonnage à cru : 2.04 g/l Levures QUANTITÉ LABORATOIRE FORME COÛT TOTAL NOM 17.1 g AY4 FermoAle AEB Sèche **Empâtage** Ébullition □ Concasser les grains Ratio eau/grain Volume d'ébullition: 33.2 □ Porter le moût à ébullition de départ : 3.0 L/ Faire chauffer 15 L d'eau à ☐ Éteindre la source de chaleur Temps d'ébullition : 60 kg 70.9°C ☐ Ajouter les : 51 g de Mosaic, 26 g de pH cible: 5.6 minutes ☐ Palier Saccharification à Simcoe Densité avant ébullition : : Ha 65°C pendant 60 minutes ☐ Minuteur 15 minutes 1.033 ☐ Filtrer et rincer les ☐ Faire refroidir le moût drêches avec 22.7 L d'eau à 75.0°C Recirculation 15min Fermentation Primaire: 14 jours à environ 20.0°C Date de début : _ Secondaire: 7 jours à environ 5.0°C Date de début : _ Notes:_ Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C Date de début : _ Notes:_ Carbonatation: 2.0 volumes Sucrage futs: 3,5 g/L Sucrage bouteilles: 5,75 g/L

Alcool est.: 4.6 % alc./vol.

Alcool: _____ % alc./vol.

DI est.: 1.043

DI : _____

DF est.: 1.008

DF:_____

EBC: 7

IBU:9

Recette Bois Vermeil 25L

Style : Ale Ambrée Américaine Méthode : Tout grain Fermentation : Ale Volume : 25.0 L Efficacité d'empâtage : 70% Efficacité de la brasserie : 68%					Ratio IBU/DI : 0.13 Coût total : -	3		
Céréales et	sucres							
QUANTITÉ	NOM	MAI	LTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
4.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yeo	:'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	64.3 %	-
1.25 kg	Malt Munich Bio	Yeo	'Hed Malt	Grains	Empâtage	25 EBC	17.9 %	-
1.25 kg	Malt Dous Bio	Yeo	:'Hed Malt	Grains	Empâtage	150 EBC	17.9 %	-
Houblons								
QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADD	DITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
9 g	Fuggle	Pellets	5.7 %	Ébu	ullition	60 minutes	5.5	-
18 g	Fuggle	Pellets	5.7 %	Hors flamme		15 minutes	2.4	-
* Divers								
QUANTITÉ	NOM			ADDITION		TEMPS	CC	DÛT TOTAL
50 g	Copeaux de	de chêne		Emboute	eillage	0 minutes	-	
3	Teinture ald				J			
▲ Levures								
	NOM			LABODATO	NDF	FORME	COÛT -	TOTAL
QUANTITÉ	AY3 Fer	mo Alo		LABORATO AEB	JIKE	Sèche	COOT	TOTAL
17.6 g	AY3 Fer	томе		AEB		Secne	-	
Faire chan à 71.5°C Palier Sac 65°C pen	er les grains uffer 18.9 L d'eau echarification à dant 60 minutes	âtage Ratio eau/ de départ kg pH cible : : pH :	5.6		Volume d'ébullition L Temps d'ébullition minutes Densité avant ébu 1.046	n:33.2	Ajouter les : 9 g de <i>Minuteur 60 minut</i> Éteindre la source Ajouter les : 18 g c <i>Minuteur 15 minut</i>	e Fuggle tes de chaleur de Fuggle tes
Recirculation 15mi	n							
				Ferme	entation			
Carbonatation : 2.2 <i>Sucrage futs</i> : 3,75	s à environ 5.0°C : 21 jours à environ 20. ! volumes g/L	0°C	Date de début : Date de début : Date de début :			Notes :		
Sucrage bouteilles DI est.: 1.059	. U g/L	DF est.: 1	.014		Alcool est. : 5.9 %	alc./vol.		EBC : 40

Alcool: ______ % alc./vol.

DI : _____

DF:_____

IBU:7

Recette Plein Ouest 25L

Style : IPA Amér Méthode : Tout Fermentation : / Volume : 25.0 L Efficacité d'emp Efficacité de la l	grain Ale				Ratio IBU/DI : 0 Coût total : -	.65		
▼ Céréales et	sucres							
QUANTITÉ	NOM	MALTI	ERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
5.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'H	ed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	81.5 %	-
1.25 kg	Malt Munich Bio	Yec'l-	ed Malt	Grains	Empâtage	25 EBC	18.5 %	-
♦ Houblons								
QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION		TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
18 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Ébullition		60 minutes	20.1	-
54 g	Centennial	Pellets	9.5 %	Hors flamme	e	15 minutes / 95°C	17.2	-
54 g	Centennial	Pellets	9.5 %	Houblonnag	e à cru	3 jours	0	-
54 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Houblonnag	e à cru	3 jours	0	-
Houblonnage à cru :	4.32 g/l							
Levures								
QUANTITÉ	NO	M	LABORATOIR	RE		FORME	COÛT TOTAL	
17.9 g	AY	′4	AEB			Sèche	-	
	Emp	oâtage				Éb	ullition	
Concasser les grains Faire chauffer 18.9 L d'eau à 71.3°C Palier Saccharification à 65°C pendant 60 minutes Filtrer et rincer les drêches avec 20.4 L d'eau		rt: 2.8 L/ :: 5.6		Volume d'ébullition : 33.2 L Temps d'ébullition : 60 minutes Densité avant ébullition : 1.044		Porter le moût à ébull Ajouter les : 18 g de C <i>Minuteur 60 minutes</i> Éteindre la source de Ajouter les : 54 g de C <i>Minuteur 15 minutes</i> Faire refroidir le moût	Chinook chaleur Centennial	
à 76.0°C Recirculation 15min	,						r dire remoturi le modi	
				Fermenta	ation			
Primaire: 14 jours à Secondaire: 7 jours Garde en bouteille: Carbonatation: 2.2 Sucrage futs: 3,5 g/ Sucrage bouteilles:	s à environ 5.0°C 21 jours à environ 20 volumes /L).0°C	Date de début :	:		Notes :		
DI est. : 1.057	. 5	DF est. : 1.0	11	Į.	Alcool est. : 6.0	% alc./vol.	E	BC : 18

Alcool:______ % alc./vol.

IBU: 37

DF:_____

Recette Valdrade 25L

Style: IPA Américaine
Méthode : Tout grain
Fermentation : Ale
Volume: 25.0 L
Efficacité d'empâtage

cité d'empâtage : 70% Efficacité de la brasserie: 69% Ratio IBU/DI: 0.07 Coût total : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
5 kg	Malt Pilsen Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	2 EBC	76.9 %	-
1 kg	Malt Froment Blanc Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	4 EBC	15.4 %	-
500 g	Flocons d'Avoine	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	1 EBC	7.7 %	-

Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
18 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Hors flamme	15 minutes / 80°C	1.9	-
18 g	Mosaic	Pellets	11.3 %	Hors flamme	15 minutes / 80°C	2.1	-
18 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Houblonnage à cru	13 jours	0	-
35 g	Mosaic	Pellets	11.3 %	Houblonnage à cru	13 jours	0	-
54 g	Mosaic	Pellets	11.3 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-
54 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-

Houblonnage à cru : 6.44 g/l

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.6 g	Fermo Kveik CV Kveik	AEB	Sèche	-

Empâtage

- ☐ Concasser les grains
- Faire chauffer 18.9 L d'eau à 71.1°C
- ☐ Palier Saccharification à

65°C pendant 80 minutes

☐ Filtrer et rincer les drêches avec 20.2 L d'eau

à **75.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 2.9 L/

kg

pH cible: 5.6

pH:_____

Volume d'ébullition: 33.2

L

Temps d'ébullition : 60

minutes

Densité avant ébullition :

1.043

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : 18 g de Chinook, 18 g de

Mosaic

Notes : _____

Notes: ___

Notes : _____

- ☐ Minuteur 15 minutes
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Date de début : _

Date de début : ___

Date de début : _____

Primaire: 14 jours à environ 30.0°C Secondaire: 7 jours à environ 7.0°C Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C

Carbonatation: 2.2 volumes

Sucrage fûts : 3,5 g/L Sucrage bouteilles: 5,75 g/L

DF est.: 1.010 **DI est.**: 1.056 DI:_____ DF:_____

Alcool est.: 6.0 % alc./vol. Alcool: _____ % alc./vol. **EBC**: 5 IBU: 4

Recette Machine qui rêve 25L

Style : Belge Triple (Tripel) Méthode : Tout grain Fermentation : Ale Volume : 25.0 L Efficacité d'empâtage : 70% Efficacité de la brasserie : 73%						io IBU/DI : 0.34 it total : -					
봫 Cé	réales	et sucres									
QUAN	ITITÉ	NOM		MALTERIE	FORME	ADDITION	C	OULEUR	PROPORTION	S	COÛT TOTAL
4.25	kg	Malt Pale Ale Bio		Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	1	0 EBC	54.8 %		=
2.5 k	g	Malt Pilsen Bio		Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	4	EBC	32.3 %		-
500 (9	Sucre de betterave B	io Français	Tereos	Sucre	Ébullition - 10 mi	nutes 1	EBC	6.5 %		=
500 (9	Miel Bio Breton		Miellerie Blusson	Sucre	Ébullition - 10 mi	nutes 1	EBC	6.5 %		-
♦ Ho	ublon	S									
QUAN	ITITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS			IBU	COÛT	TOTAL
18 g		Chinook	Pellets	10.3 %	Ébullition	60 min	utes		18.2	-	
36 g		Fuggle	Pellets	5.7 %	Hors flamme	15 min	utes / 95°C		6.1	-	
Å Le	vures										
QUAN	ITITÉ	NOM			L	ABORATOIRE	F	ORME	COÛT	TOTAL	
17.9	g	BE-256 S	afebrew Abbey	Ale	F	ermentis	S	èche	-		
		Em	npâtage					Ébullitio	on		
	Conca	isser les grains	Ratio eau	grain	Vol	ume d'ébullition : 33	3.2	Porter	le moût à ébulli [.]	tion	
		chauffer 17.6 L d'eau	de départ kg	: 2.6 L/	L	nps d'ébullition : 60] Ajoute	r les : 18 g de Cl	ninook	
П	à 71.8 Palier	ு Saccharification à	pH cible :			utes		_	eur 50 minutes	d.	. b
U		pendant 60 minutes	pH :		De r 1.0	nsité avant ébullitio 44	n: L		r les : 500 g de \$ ançais, 500 g de		
		et rincer les es avec 21.7 L d'eau					0] Minute	eur 10 minutes		
	à 76.0						_	_	re la source de d		
							r les : 36 g de F u eur 15 minutes	iggle			
Recircu	lation 15	ōmin					_	_	efroidir le moût		
					Cormonts*	on					
Primair	• 1/Lio	urs à environ 20.0°C		Date de début : _	Fermentati		Notes				
		ours à environ 5.0°C		Date de début : _							_ _
Garde e	n boutei	i lle : 21 jours à environ 2	20.0°C	Date de début : _							_
	itation :	2.2 volumes 75 a/l									

Alcool est.: 8.0 % alc./vol.

Alcool : ______ % alc./vol.

EBC: 13

IBU: 24

Sucrage bouteilles : 6 g/L

DF est.: 1.010

DF:_____

DI est. : 1.071

DI : _____