

Recette Questembière 25L

Style : Blonde Ale

Méthode : Tout grain

Fermentation : Ale

Volume : 25.0 L

Efficacité d'empâtage : 70%

Efficacité de la brasserie : 68.9%

Ratio IBU/DI : 0.32

Coût total : -

🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
3.5 kg	Malt Pilsen Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	4 EBC	70 %	-
1.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	30 %	-

🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
9 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Ébullition	60 minutes	5.5	-
43 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Hors flamme	15 minutes / 95°C	8.4	-

🍄 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.1 g	AY4 FermoAle	AEB	Sèche	-

Empâtage

☐ Concasser les grains

☐ Faire chauffer 15 L d'eau à 70.9°C

☐ Palier **Saccharification** à 65°C pendant 60 minutes

☐ Filtrer et rincer les drêches avec **22.7 L d'eau** à **76.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 3.0 L/kg

pH cible : 5.6

pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L

Temps d'ébullition : 60 minutes

Densité avant ébullition : 1.033

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Ajouter les : **9 g de Cascade**
- ☐ *Minuteur 60 minutes*
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : **43 g de Cascade**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C

Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C

Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C

Carbonatation : 2.2 volumes

Sucrage futs : 3,75 g/L

Sucrage bouteilles : 6 g/L

Date de début : _____

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.043

DF est. : 1.008

Alcool est. : 4.6 % alc./vol.

EBC : 9

DI : _____

DF : _____

Alcool : _____ % alc./vol.

IBU : 13

Recette Brume des Foins 25L

Style : Blonde Ale

Méthode : Tout grain

Fermentation : Ale

Volume : 25.0 L

Efficacité d'empâtage : 70%

Efficacité de la brasserie : 68.1%

Ratio IBU/DI : 0.23

Coût total : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
6 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	100 %	-

Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
9 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Ébullition	60 minutes	5.2	-
51 g	Cascade	Pellets	5.1 %	Hors flamme	15 minutes	6.5	-

Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
25 g	Graine de coriandre (farine)	Ébullition	15 minutes	-

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.1 g	AY3 FermoAle	AEB	Sèche	-

Empâtage

☐ Concasser les grains

☐ Faire chauffer 18 L d'eau à 70.9°C

☐ Palier **Saccharification** à 65°C pendant 60 minutes

☐ Filtrer et rincer les drêches avec **20.6 L d'eau** à **76.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 3.0 L/kg

pH cible : 5.6

pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L

Temps d'ébullition : 60 minutes

Densité avant ébullition : 1.039

☐ Porter le moût à ébullition

☐ Ajouter les : **9 g de Cascade**

☐ *Minuteur 45 minutes*

☐ Ajouter les : **25 g de Graine de coriandre (farine)**

☐ *Minuteur 15 minutes*

☐ Éteindre la source de chaleur

☐ Ajouter les : **51 g de Cascade**

☐ *Minuteur 15 minutes*

☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C

Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C

Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C

Carbonatation : 2.2 volumes

Sucrage futs : 3,75 g/L

Sucrage bouteilles : 6 g/L

Date de début : _____

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.051

DF est. : 1.012

Alcool est. : 5.1 % alc./vol.

EBC : 14

DI : _____

DF : _____

Alcool : _____ % alc./vol.

IBU : 11

Recette Page Blanche 25L

Style : Bière de Blé Américaine

Méthode : Tout grain

Fermentation : Blé

Volume : 25.0 L

Efficacité d'empâtage : 70%

Efficacité de la brasserie : 68.2%

Ratio IBU/DI : 0.23

Coût total : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
3 kg	Malt Pilsen Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	5 EBC	60 %	-
2 kg	Malt Froment Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	4 EBC	40 %	-

Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
51 g	Mosaic	Pellets	11.3 %	Hors flamme	15 minutes / 80°C	6.8	-
26 g	Simcoe	Pellets	9.4 %	Hors flamme	15 minutes / 80°C	2.9	-
51 g	Simcoe	Pellets	9.4 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-

Houblonnage à cru : 2.04 g/l

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.1 g	AY4 FermoAle	AEB	Sèche	-

Empâtage

- ☐ Concasser les grains
- ☐ Faire chauffer 15 L d'eau à 70.9°C
- ☐ Palier **Saccharification** à 65°C pendant 60 minutes
- ☐ Filtrer et rincer les drêches avec **22.7 L d'eau** à **75.0°C**

Ratio eau/grain

de départ : 3.0 L/kg

pH cible : 5.6

pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L

Temps d'ébullition : 60 minutes

Densité avant ébullition : 1.033

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : **51 g de Mosaic, 26 g de Simcoe**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C

Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C

Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C

Carbonatation : 2.0 volumes

Sucrage futs : 3,5 g/L

Sucrage bouteilles : 5,75 g/L

Date de début : _____

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.043

DI : _____

DF est. : 1.008

DF : _____

Alcool est. : 4.6 % alc./vol.

Alcool : _____ % alc./vol.

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 : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
4.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	64.3 %	-
1.25 kg	Malt Munich Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	25 EBC	17.9 %	-
1.25 kg	Malt Dous Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	150 EBC	17.9 %	-

Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
9 g	Fuggles	Pellets	5.7 %	Ébullition	60 minutes	5.5	-
18 g	Fuggles	Pellets	5.7 %	Hors flamme	15 minutes	2.4	-

Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
50 g	Copeaux de chêne	Embouteillage	0 minutes	-
	<i>Teinture alcool à 90°</i>			

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.6 g	AY3 FermoAle	AEB	Sèche	-

Empâtage

- ☐ Concasser les grains
- ☐ Faire chauffer 18.9 L d'eau à 71.5°C
- ☐ Palier **Saccharification** à 65°C pendant 60 minutes
- ☐ Filtrer et rincer les drêches avec **20.6 L d'eau** à **75.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 2.7 L/kg
pH cible : 5.6
pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.046

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Ajouter les : **9 g de Fuggles**
- ☐ *Minuteur 60 minutes*
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : **18 g de Fuggles**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C
Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C
Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C
Carbonatation : 2.2 volumes
Sucrage fûts : 3,75 g/L
Sucrage bouteilles : 6 g/L

Date de début : _____
Date de début : _____
Date de début : _____

Notes : _____
Notes : _____
Notes : _____

DI est. : 1.059
DI : _____

DF est. : 1.014
DF : _____

Alcool est. : 5.9 % alc./vol.
Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 40
IBU : 7

Recette Plein Ouest 25L

Style : IPA Américaine

Méthode : Tout grain

Fermentation : Ale

Volume : 25.0 L

Efficacité d'empâtage : 70%

Efficacité de la brasserie : 67.8%

Ratio IBU/DI : 0.65

Coût total : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
5.5 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	81.5 %	-
1.25 kg	Malt Munich Bio	Yec'Hed 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	15 minutes / 95°C	17.2	-
54 g	Centennial	Pellets	9.5 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-
54 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Houblonnage à cru	3 jours	0	-

Houblonnage à cru : 4.32 g/l

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.9 g	AY4	AEB	Sèche	-

Empâtage

- ☐ 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** à **76.0°C**

Ratio eau/grain

de départ : 2.8 L/kg

pH cible : 5.6

pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L

Temps d'ébullition : 60 minutes

Densité avant ébullition : 1.044

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Ajouter les : **18 g de Chinook**
- ☐ *Minuteur 60 minutes*
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : **54 g de Centennial**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C

Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C

Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C

Carbonatation : 2.2 volumes

Sucrage futs : 3,5 g/L

Sucrage bouteilles : 5,75 g/L

Date de début : _____

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.057

DI : _____

DF est. : 1.011

DF : _____

Alcool est. : 6.0 % alc./vol.

Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 18

IBU : 37

Recette Valdrade 25L

Style : IPA Américaine

Méthode : Tout grain

Fermentation : Ale

Volume : 25.0 L

Efficacité 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**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

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

Date de début : _____

Date de début : _____

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.056

DI : _____

DF est. : 1.010

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%

Ratio IBU/DI : 0.34
Coût total : -

Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
4.25 kg	Malt Pale Ale Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	10 EBC	54.8 %	-
2.5 kg	Malt Pilsen Bio	Yec'Hed Malt	Grains	Empâtage	4 EBC	32.3 %	-
500 g	Sucre de betterave Bio Français	Tereos	Sucre	Ébullition - 10 minutes	1 EBC	6.5 %	-
500 g	Miel Bio Breton	Miellerie Blusson	Sucre	Ébullition - 10 minutes	1 EBC	6.5 %	-

Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
18 g	Chinook	Pellets	10.3 %	Ébullition	60 minutes	18.2	-
36 g	Fuggie	Pellets	5.7 %	Hors flamme	15 minutes / 95°C	6.1	-

Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
17.9 g	BE-256 Safebrew Abbey Ale	Fermentis	Sèche	-

Empâtage

- ☐ Concasser les grains
- ☐ Faire chauffer 17.6 L d'eau à 71.8°C
- ☐ Palier **Saccharification** à 65°C pendant 60 minutes
- ☐ Filtrer et rincer les drêches avec **21.7 L d'eau** à **76.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 2.6 L/kg
pH cible : 5.6
pH : _____

Volume d'ébullition : 33.2 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.044

Ébullition

- ☐ Porter le moût à ébullition
- ☐ Ajouter les : **18 g de Chinook**
- ☐ *Minuteur 50 minutes*
- ☐ Ajouter les : **500 g de Sucre de betterave Bio Français, 500 g de Miel Bio Breton**
- ☐ *Minuteur 10 minutes*
- ☐ Éteindre la source de chaleur
- ☐ Ajouter les : **36 g de Fuggie**
- ☐ *Minuteur 15 minutes*
- ☐ Faire refroidir le moût

Recirculation 15min

Fermentation

Primaire : 14 jours à environ 20.0°C
Secondaire : 7 jours à environ 5.0°C
Garde en bouteille : 21 jours à environ 20.0°C
Carbonatation : 2.2 volumes
Sucrage futs : 3,75 g/L
Sucrage bouteilles : 6 g/L

Date de début : _____
Date de début : _____
Date de début : _____

Notes : _____
Notes : _____
Notes : _____

DI est. : 1.071
DI : _____

DF est. : 1.010
DF : _____

Alcool est. : 8.0 % alc./vol.
Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 13
IBU : 24