

Nom recette:	Type de bière:
Quantité voulue [l]:	Brassin: #
Brasseurs:	Date:

Ingrédients	Type	Quantité	Divers
Malts:		[g]:	
Autres céréales:		[g]:	
Autres céréales:		[g]:	
Houblons:	[%]:	[g]:	[min.]:
Houblons:	[%]:	[g]:	[min.]:
Houblons:	[%]:	[g]:	[min.]:
Houblons:	[%]:	[g]:	[min.]:
Divers:		[g]:	
Divers:		[g]:	
Eau brassage:		[l]:	[Ph]:
Eau rinçage:		[l]:	[Ph]:
Levure:		[g]:	
Sucre:		[g/l]:	[g]:

Empâtage	Heure [hh:mm]	Durée [min]	Temp. visée [°C]	Temp. réelle [°C]
1 ^{er} palier				
2 ^{ème} palier				
3 ^{ème} palier				
4 ^{ème} palier				
Mash out				

	Heure [hh:mm]	Durée [min.]	Notes
Filtration			
Ébullition (montée en température)			
Ébullition (maintien)			
Refroidissement			Temp. finale [°C]:
Ensemencement (levure)			Temp. [°C]:

1^{ère} fermentation durée [j]:	Date fin:	T[°C]:	
Notes et mesures:			
2^{ème} fermentation durée [j]:	Date fin:	T[°C]:	
Notes et mesures:			

Mesures diverses	Temp. [°C]	Dens. lue	Dens. corrigée	Dens. voulue	Volume [l]
Avant cuisson					
Avant fermentation primaire (DI)					
Avant fermentation secondaire					
Après fermentation secondaire (DF)					

Rendement empâtage [%]:	Atténuation [%]:
Taux d'alcool estimé [% vol.]:	
Date embouteillage:	Volume embouteillé [l]:

Nom recette:	Type de bière:
Quantité voulue [l]:	Brassin: #
Brasseurs:	Date:

Ingrédients, Notes et mesures:

Empâtage	Heure [hh:mm]	Durée [min]	Temp. visée [°C]	Temp. réelle [°C]
1 ^{er} palier				
2 ^{ème} palier				
3 ^{ème} palier				
4 ^{ème} palier				
Mash out				
Notes et mesures:				

	Heure [hh:mm]	Durée [min.]	Notes
Filtration			
Ébullition (montée en température)			
Ébullition (maintien)			
Refroidissement			Temp. finale [°C]:
Ensemencement (levure)			Temp. [°C]:
Notes et mesures:			

1^{ère} fermentation durée [j]:	Date fin:	T[°C]:
Notes et mesures:		
2^{ème} fermentation durée [j]:	Date fin:	T[°C]:
Notes et mesures:		

Mesures diverses	Temp. [°C]	Dens. lue	Dens. corrigée	Dens. voulue	Volume [l]
Avant cuisson					
Avant fermentation primaire (DI)					
Avant fermentation secondaire					
Après fermentation secondaire (DF)					
Notes et mesures:					

Rendement empâtage [%]:	Atténuation [%]:
Taux d'alcool estimé [% vol.]:	
Notes et mesures:	
Date embouteillage:	Volume embouteillé [l]:

date 1^{ère} dégustation:**date 2^{ème} dégustation:****date autre dégustation:****Couleur:**

Précise la couleur de la bière, obtenue par transparence à la lumière naturelle et sur un fond clair.
Exemple: Ambrée à reflets rouge

Mousse:

Fournit des informations sur la couleur de la mousse, son abondance, sa longévité ainsi que la taille des bulles la constituant.

Exemple: Blanc cassé, bulles moyennes, peu abondante

Odeur:

Description des caractéristiques olfactives de la bière dégustée.

Exemple: Nez peu puissant, malté et légèrement oxydé

Dépôt:

Précise la présence éventuelle d'un dépôt de levure au fond du contenant. Dans le cas d'une bouteille, le contenant est la bouteille elle-même. Dans le cas d'un fût, le contenant est le verre dans lequel la bière est servie

Effervescence:

Décrit l'effervescence constatée de la bière. Celle-ci varie en fonction de la quantité (taux de saturation) et de la nature du gaz dissout.

Exemple: Faible, grosses bulles qui remontent lentement à la surface

Plénitude:

Il s'agit de l'expression de l'épaisseur en bouche, souvent lié à la quantité de matières premières mises en œuvre lors du brassage.

Exemple: Assez épaisse

Durée:

Il s'agit de la persistance en bouche après la dégustation. Certaines bières se font oublier rapidement tandis que d'autres marquent durablement le palais.

Exemple: Très longue

Palais:

Descriptif synthétique des principales caractéristiques organoleptiques de la bière dégustées : attaque, corps et finale.

Exemple: Ale brune au corps plutôt mince sur le cacao gras et surtout le moka. Finale plus sèche avec retour sur le cacao et quelques notes métalliques

note personnelle / 10**Notes:**