

Fiche de brassage

Etape	Durée	Début	Fin
Lavage			
Lavage Ustensiles	-	-	-
Préparation du levain			
Ebullition 1/2L d'eau + 50cl de sucre	-	-	-
Refroidissement à 25°C	-	-	-
Mise en bouteille et ajout les levures	-	-	-
Concassage			
Concassage du malt	-		
Empattage			
Malt + 21L d'eau chaude (50°)	-	-	-
Palier 1 : 45°C	10		
Passage de palier : 45°C → 62°C	20		
Palier 2 : 62°C	45		
Passage de palier : 62°C → 72°C	10		
Palier 3 : 72°C	25		
Passage de palier : 72°C → 78°C	5		
Palier 4 : 78°C	5		
Filtrage			
Filtrage de la drêche	-		
Lavage pour obtenir 21L de moût (pl-4,5cm)	-		
Cuisson			
Ebullition du moût	25		
Brassage	10		
Ajout du houblon 1	-	-	-
Brassage	45		
Ajout du serpentin	-	-	-
Brassage	5		
Ajout du sucre et du houblon 2	-	-	-
Brassage	10		
Retrait le houblon	-	-	-
Mise à fermenter			
Refroidissement jusqu'à 25°C – 28°C	-		
Transvasage	-		
Mesure de densité	-	-	-
Ajout du levain	-	-	-
Mise à fermenter	-		

Matos

Concassage	
Moulin à malt	
Seau	
Chauffage	
Rechaud	
Cable et détendeur	
Bouteille pas trop vide	
Allume feu	
Dessous de plat	
Gants	
Empattage	
Cuve d'empattement	
Filtre	
Cuillère de brassage	
Bouteille 1,5L	
Passoire	
Cuisson	
Marmite Inox avec couvercle	
Mesures	
Montre	
Thermomètre	
Densimètre	
Refroidissement	
Serpentin	
Plein de seaux	
Fermentation	
Cuve fermentation avec robinet et couvercle	
Barboteur	
Récipient pour levain	
Tuyau pour soutirage	
Matière première	
Malt 1&2	
Houblon 1&2	
Levures	
Sucre	
Sucre pour levain 50g	