

# FICHE DE BRASSAGE



N° batch : **KLPP 240519** Vol. brassin : 1000 Litres

Date de brassage : 17/05/2024



Nom du brassin : **Litchi-Pa-Pois**

Brasseur(s) : **Roméo**

Volume	Bâche à eau chaude	900 Litres
Température		85°C

## INGREDIENTS

			Fournisseurs	N° de Lot	BIO
1. Thé Vert <i>Saveur passion</i>	1500 g	0,15 %	Alveus	20557084 10539280	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Fleurs de pois papillon	700 g	0,07 %	Naamsa	FG04290932-01 FG04170322-01	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
2. Sucre	32,5 kg	3,7 %	Baramel	122894	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
3.		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
4. Acidifier	25 L	2,5 %	Mannanova		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
5. Starter		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
6. SCOBY		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
7. Gomme de Xanthane	g	%	Meilleur du chef		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
8. Jus de Litchi	53 L	2,5 %	Ethiquetable		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
9. Jus de Passion	5	0,05 %	Sicoly	JUPA02XBO	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
10.		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Remarque(s) : -Nectar de litchi : Brix = 14 ; pH = 3,64 (donc 4480 g pour les 32 litres à utiliser pour cette batch) ; 2,5% d'acidifiant au lieu de 3% ;

## INFUSION

Type d'infusion (simple / double)	Simple
Temps d'infusion	30'
Température d'infusion	85°C
Vol. d'eau chaude à l'infusion	80 litres
Vol. d'eau froide / rinçage	

## Brassage

Fouquet	
Temps	0 min
Pompe	
Fréquence	23 Hz
Temps	30 min

## Cooling

Température eau froide	°C
Vol. eau froide ajouté	20815 Litres
Température finale	°C

NB : S'assurer que la température de l'infusion, après refroidissement, soit inférieure à 35°C avant ajout de starter et/ou d'acidifiant

	pH	Brix	Paramètres estimés	Brassin
Starter			pH 3,5 - 3,7	
Acidifiant			Brix 3,6 - 4	

pH infusion	Avant ajout de starter et/ou d'acidifiant
Température infusion	

Vérifications	pH	Densité	Température produit
	3,73	5,3 °Brix	23,20 °C
Ajustements	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>

Remarque (s) : 25 Litres pour le sirop de sucre ; **Ordre d'ajout : Sucre - Litchi - Passion - Acidifiant ; Mélange de l'acidifiant avec 2\*10 litres d'eau chaude**

	Fréquence de la pompe	Volume transféré	TA (Titrable Acidity)
Temps de circulation	min	Hz	
Temps de transfert	min	Hz	

112 litres

PH  
Phud

3,74

Brix 3,9

308 cartons



# FICHE DE BRASSAGE



N° batch : **KLPP 240519** Vol. brassin : 500 Litres



Date de brassage : 17/05/2024

Nom du brassin : Litchi-Pa-Pois

Brasseur(s) : Roméo

Volume	Bâche à eau chaude	900 Litres
Température		85°C

## INGREDIENTS

			Fournisseurs	N° de Lot	BIO
1. Thé Vert <i>Saveur passion</i>	750 g	0,15 %	<b>Alveus</b>		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Fleurs de pois papillon	350 g	0,07 %	<b>Naamsa</b>	FG04290922-01	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
2. <b>Sucre</b>	<b>16,25 kg</b>	<b>3,7 %</b>	<b>Baramel</b>	<b>182894</b>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
3.		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
4. <b>Acidifier</b>	<b>12 L</b>	<b>2,5 %</b>	<b>Mannanova</b>		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
5. Starter		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
6. SCOPY		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
7. Gomme de Xanthane	g	%	<b>Meilleur du chef</b>		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
8. <b>Jus de Litchi</b>	<b>27 L</b>	<b>2,5 %</b>	<b>Ethiquetable</b>		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
9. Jus de Passion	3	0,05 %	<b>Sicoly</b>	JUPAO2XB0	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
10.		%			Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Remarque(s) : -Nectar de litchi : Brix = 14 ; pH = 3,64 (donc 4480 g pour les 32 litres à utiliser pour cette batch) ; 2,5% d'acidifiant au lieu de 3% ;

## INFUSION

Type d'infusion (simple / double)	Simple
Temps d'infusion	30'
Température d'infusion	85°C
Vol. d'eau chaude à l'infusion	80 litres
Vol. d'eau froide / rincage	

## Brassage

Fouquet	
Temps	0 min
Pompe	
Fréquence	23 Hz
Temps	30 min

## Cooling

Température eau froide	°C
Vol. eau froide ajouté	286 Litres
Température finale	°C

NB : S'assurer que la température de l'infusion, après refroidissement, soit inférieure à 35°C avant ajout de starter et/ou d'acidifiant

	pH	Brix
Starter		
Acidifiant		

Paramètres estimés		Brassin
pH	3,5 -3,7	
Brix	3,6 - 4	

pH infusion	Avant ajout de starter et/ou	
Température infusion	d'acidifiant	

Vérifications	pH	Densité	Température produit
	3,9	°Brix	26,6 °C
Ajustements	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>

Remarque (s) : 25 Litres pour le sirop de sucre ; **Ordre d'ajout : Sucre - Litchi - Passion - Acidifiant ; Mélange de l'acidifiant avec 2\*10 litres d'eau chaude**

	Fréquence de la pompe	Volume transféré	TA (Titrable Acidity)
Temps de circulation	min	litres	
Temps de transfert	min		