



RMLL
GENEVE 2012 

Bière artisanale fabriquée en Suisse
Edition limitée - Production mai-juin 2012



RECETTE LIBRE

<http://2012.rml.info/biere-libre>

Recette sous licence libre CERN OHL v1.1

13^{es} Rencontres Mondiales du Logiciel Libre

Ingrédients: eau, malt, houblon, sucre, levure

n°0b00000000



BIÈRE LIBRE

Une bière artisanale brassée avec passion
selon une recette sous licence libre

A consommer avec modération

RECETTE

Pour un brassin de 150 litres :

120 litres d'eau du bleu Léman

(dureté 14°F, nitrate 3mg/l)

Malt Pilsner 2RP : 27kg

Malt Caramel 60 : 9 kg

EBU (European Bitter Unit) : 50

Houblon : East Kent Goldings

(4.8% alpha, pellets type 90, 600gr, récolte 2010)

Fermentation haute : 22 à 25 °C

Levure US-05, 60 gr/hectolitre

Créée, brassée et embouteillée par :

Les Faiseurs de Bière,

1376 Goumoens-la-Ville, Suisse

A consommer avant fin décembre 2013

5.8% vol. 75 cl