

# Atelier de brassage

Fiche descriptive



Notre atelier de brassage est **animé par Florent, maître brasseur**, passionné de création de recettes. Il vous guidera pour chaque étape de la réalisation de votre propre bière.

**Le stage est valable pour une ou deux personnes et vous permet de brasser 20 litres de votre bière soit environ 25 bouteilles de 75cl.**

## Que comprend votre atelier ?

- 5h de présence à la brasserie incluant une **visite des installations**
- la **création de votre recette** de bière avec l'aide du brasseur (des recettes sont aussi mises à disposition si besoin)
- la **présentation des ingrédients** et de leurs rôles dans la recette
- la **présentation du processus de brassage** et l'explication des variables
- la formation et des **conseils sur le matériel** pour refaire de la bière chez soi
- un partage sur l'histoire de la bière et autres anecdotes
- la **dégustation de 4 différents styles de bières artisanales**
- **l'embouteillage et capsulage de votre bière** après minimum 2 semaines de fermentation (20 litres soit 25 bouteilles de 75cl). Le choix de la date d'embouteillage se fera le jour du brassage

## Comment se déroule votre atelier ?

- Nous vous accueillons à la brasserie autour d'un café et de viennoiseries histoire de prendre des forces :)
- Nous vous expliquons les grandes étapes du brassage et vous commencez à écrire votre recette avec notre aide
- Concassage puis empilage du malt que vous aurez choisi
- Rinçage des drêches puis préparation à l'ébullition
- L'ébullition commence, c'est le moment d'ajouter les houblons que vous aurez sélectionné
- On fait un petit break pendant cette étape autour d'une dégustation et quelques grignotages
- On refroidit le " mou " et on le met en fermenteur avec la levure
- Vous revenez minimum deux semaines après pour l'embouteillage sur une date que nous aurons convenu le jour du brassage (comptez environ 1h à 1h30 d'embouteillage)

Bien sûr, notre brasseur répondra à toutes vos questions lors de cette **journée conviviale**.

## Informations diverses

- Pensez à apporter vos billets en papier ou numérique
- Si vous désirez venir à trois, il faudra ajouter 40 € pour cette troisième personne (à régler sur place).
- Si vous ne pouvez pas venir mettre en bouteille les bières à la date convenue, vous devrez payer un supplément de 20€ pour l'embouteillage que nous réaliserons à votre place. La bière sera conservée pendant un délai d'un mois.
- Le brassage et la fermentation sont des processus complexes. Si votre bière venait à être impropre à la consommation (défaut constaté par notre brasseur), nous vous proposerons une réduction de 50€ sur la réservation d'un prochain atelier, ou 24 bières Galilée 33cl à emporter.
- En rentrant à la maison, les bouteilles doivent reposer encore deux semaines supplémentaires à température ambiante avant dégustation, afin que la fermentation et gazéification en bouteille puisse avoir lieu.
- Les bières peuvent être conservées plusieurs années dans une cave, à une température entre 10-15°C.