

Brassage amateur d'une Bière de Noël

Atelier proposé par Fabrice Hendrikx (Association Côtes et Nature)

Avant les fêtes, en prévision des journées froides d'hiver, pourquoi ne pas brasser une bière de Noël.

Une bière ambrée, mélange de différents malts auxquels seront ajoutées quelques épices telles que girofle, gingembre et cannelle....

Lors de cet atelier, vous apprendrez tous les secrets du brassage amateur et suivrez toutes ses étapes, choix et concassage des grains, empâtage, filtration des drêches, cuisson du mout....

Les étapes de fermentation et de mise en bouteille seront réalisées par mes soins, et vous aurez une bouteille de votre création environ 1 mois plus tard.



Déroulement de l'atelier:

9h30: Présentation et principe de brassage amateur

10h-12h: Brassage comprenant toutes les étapes (concassage, empâtage, brassage et filtration).

12h-13h: Cuisson du mout et ajout du houblon, puis refroidissement et ajout des levures.

Les temps morts durant le brassage et la filtration seront mis à profit pour présenter l'histoire de la bière et approfondir les processus bio-chimiques mis en jeu. Une dégustation de bières amateur est également prévue....

ATTENTION: Atelier limité à 12 participants. Inscrivez-vous rapidement

Infos pratiques

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE JEUDI 10 DÉCEMBRE AU SOIR

Possibilité de restauration sur place (avec réservation) ou prévoir un pique nique (salle chauffée)

Inscriptions : david.courmettes@gmail.com

PAF: Atelier: 25 €/personne
Repas (entrée-plat-dessert): 15 €/personne

Vous récupérerez une bouteille de votre précieux breuvage une fois les fermentations et mise en bouteille réalisées (3 à 4 semaines plus tard).

