



ATELIER BRASSAGE BIÈRE

Samedi 25 mai 2019

Après la réussite de la cuvée 2018 et pour ne pas perdre la main, nous proposons une deuxième édition initiation/ perfectionnement au brassage de la bière, sous la houlette de notre collègue Maître brasseur Guy.

Programme :

Au départ il y a l'eau, les céréales, le houblon, la levure à l'arrivée le brassin, mise en bouteille lorsque le brassin (mélange sucré) se sera transformé en breuvage alcoolisé.

Au cours de cette journée, seront vues les différentes étapes de fabrication de la bière : broyage des céréales, brassage, filtrage des drèches, houblonnage et mise en tonneau.

Nous brasserons une bière lager (blonde, légère, peu houblonnée) qui sera parfaite pour éteindre vos soifs estivales !

En bonus, jeu concours de la meilleure étiquette : les participants proposent un nom et une étiquette (conditionnement dans des bouteilles champenoises de 75cl avec capsule métallique) et présentent leur œuvre par un pitch de 1'

Le vainqueur désigné par l'assemblée présente gagnera un lot de 2 flacons de la brassée 2019.

Lieu et horaire :

- Chez Jean-Pascal THEULLE
Le bourg 63320 Grandeyrolles
- à partir de 9h et jusqu'à 16h

Accueil café et boissons offertes par le GR

Pause déjeuner : barbecue organisé sur place (chacun amène ses grillades, salades...)

Jeux pour combler l'attente entre les différentes phases de brassage (pétanque, jeux de cartes...)

Equipement :

- Apporter des vêtements adaptés qui ne craignent pas les salissures
- Amener de quoi organiser le déjeuner, vos jeux favoris...

Guy se charge d'amener les ingrédients nécessaires à la préparation de la bière, instruments de mesure, gamelle et autres ustensiles

Inscription :

- Merci de confirmer **avant le 20 mai** ta participation