Faire de la bière à la maison c'est possible !

tu aimes la bière mais t'en as marre de boire de la K... ou de l'H...
tu la trouves pas bonne, trop cher... alors, fais la !
c'est économique mais surtout enrichissant!
tu vas découvrir un monde étonnant,
des possibilités infinies,
des gens passionnés

Avec un minimum de matériel récupéré et bricolé
et un peu de savoir faire
 tu vas pouvoir brasser toi même
 des bières à ton goût
 et régaler les copains
l'atelier proposé
 te permettra de te familiariser
 avec le matériel à avoir,
les techniques, les mesures d'hygiène à adopter et participer
à la fabrication d'une vingtaine de litres de bières.
Le matériel nécessaire:
relie le nom de chaque objet indispensable

un brasseur musclé armé d’un fourquet
un tuyau pour soutirer
une bonde aseptique
un fût alimentaire
un tripatte
une casseroles inox
une cuve de filtration
les ingrédients :
eau
malt
houblon
levures
un peu
huile de coude
et beaucoup de patience.
faire sa bière, c'est:

- concasser
- brasser
- filtrer
- bouillir, houblonner
- refroidir
- fermenter
- embouteiller, refermenter
- attendre
- enfin, déguster