

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 casserole inox



une cuve de filtration

les ingrédients :



eau

malt



houblon

levures



un peu



et beaucoup de



faire sa bière, c'est:



concasser



brasser



filtrer

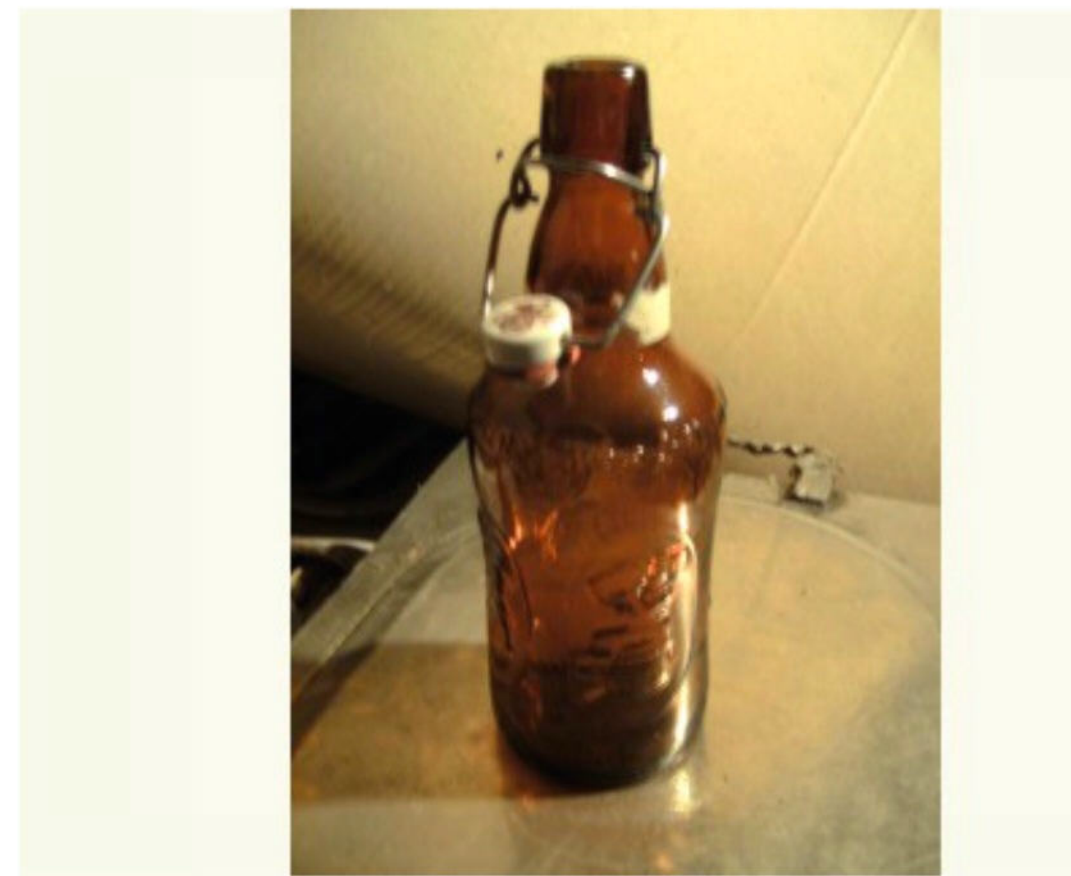
bouillir, houblonner



refroidir



fermenter



embouteiller, refermenter



attendre

enfin, déguster

