

LA
BRASSERIE
DU **R** [👑] **O** **I**

PROGRAMME DEGUSTATION DE BIERES

PROGRAMME DE DEGUSTATION MENSUEL
JANVIER 2020

Comment se passe votre atelier dégustation

- **C'est quoi la bière ?** Avant de déguster, nous vous ferons découvrir l'univers de la bière et du brassage. Quels sont les ingrédients ? D'où vient la couleur de la bière ? L'amertume ou encore la carbonatation ?
- **Un peu d'histoire ?** Mais d'où vient la bière ? Nous vous raconterons cette fabuleuse histoire houblonnée, de l'antiquité à nos jours. Nous parlerons également des styles de bières et de leurs origines.
- **C'est parti pour la dégustation !** Pendant 1h30, nous allons déguster ensemble entre 5 à 7 bières de style et d'horizons différents. Vous apprendrez à déceler les faux goûts et les possibles infections.
- **Focus sur la fabrication !** Quelles sont les grandes étapes de la fabrication de bière ? Comment calculer le taux d'alcool, définir la couleur, les goûts etc...
- **La fermentation, les assemblages, la maturation !** Qu'est-ce la fermentation ? Comment agissent les levures et peut-on faire des assemblages ou maturer la bière en futs.

La sélection du mois JANVIER 2020



BRASSERIE LA DEBAUCHE
Angoulême
Nom de la bière : Cherry Leader
Type : Acide



BRASSERIE POPIHN
Vaumort
Nom de la bière : Icauna
Type : Pale Ale



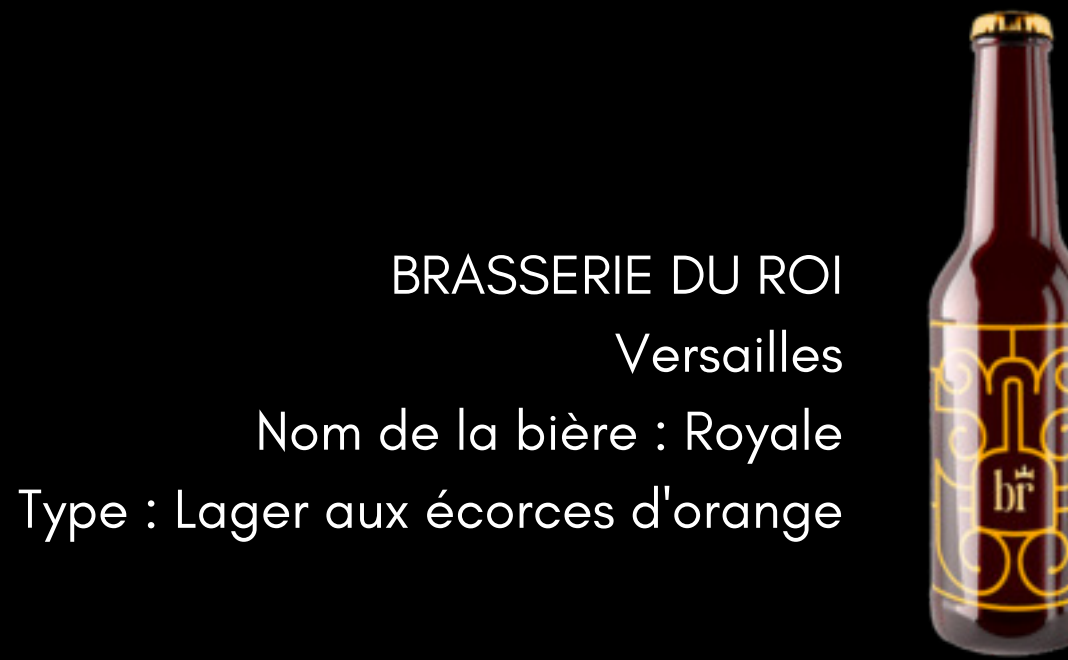
BRASSERIE DU GRAND PARIS
Saint Denis
Nom de la bière : Citra Galactique
Type : IPA



BRASSERIE DU ROI
Versailles
Nom de la bière : Impériale
Type : IPA



BRASSERIE O'CLOCK
Bois d'Arcy
Nom de la bière : Baden Power
Type : Barel aged



BRASSERIE DU ROI
Versailles
Nom de la bière : Royale
Type : Lager aux écorces d'orange