



LA
BRASSERIE
DU **R^oI**

PROGRAMME STAGE DE BRASSAGE

PROGRAMME COMPLET DU STAGE DE BRASSAGE D'UNE
DURÉE DE 4H



Notre **stage de brassage** est dirigé par nos **Brasseur (Ronan ou Emilien)** et permet une **immersion complète dans l'univers de la bière et de son brassage**. Celui-ci est valable **pour une ou deux personnes** et vous permet de brasser **20 litres de votre propre bière soit 40 bouteilles de 50cl**.

Que comprend votre atelier ?

- Choix de votre recette de bière **parmi 5 recettes testées et approuvées** (Pale-ale, Triple, Red-ale, Stout, IPA)
- Formation sur un **matériel de brassage de dernière génération** et conseils sur le matériel pour refaire de la bière chez soi.
- **Énoncé complet sur l'histoire de la bière**, sa fabrication et le **renouveau de la bière craft**.
- **Dégustation de 3 différentes bières artisanales** avec exposé sur les styles de bières (basse fermentation, lambic etc...).
- **Embouteillage et capsulage de votre bière après 2 semaines** de fermentation (20 litres soit 40 bouteilles de 50cl).
- **Étiquetage de vos 40 bouteilles avec les étiquettes "La Brasserie du Roi"** avec le nom de votre choix.

Comment se déroule votre atelier ?

- Nous vous **accueillons à la brasserie dans la bonne humeur**. Nous en profitons pour contrôler vos billets.
- C'est parti pour l'empâtage et **vous allez "brasser"** pendant 1 h votre précieux breuvage.
- On **lave les drêches** pour récolter les sucres.
- **L'ébullition commence**, c'est le moment d'ajouter les fameux **'houblons'**.
- On **refroidit le "mou"** et on le met en fermenteur avec la levure.
- On revient deux semaines après pour **l'embouteillage (environ 1h à 1h30 de temps)**.

Nos Brasseurs professionnels (Ronan ou Emilien) vous assisteront pendant toute la durée du stage et répondront à toutes vos questions et interrogations.

Informations diverses

- Si vous désirez venir à trois, il faudra ajouter 50 € pour cette troisième personne.
- Si vous ne pouvez pas venir mettre en bouteille les bières à la date convenue, vous devrez payer un supplément de 40€ pour l'embouteillage que nous réaliserons à votre place. La bière sera conservée pendant un délai de 15 jours, suite à quoi elle deviendra la propriété de la Brasserie du Roi.
- Le brassage est un processus complexe et le goût de la bière est influencé par de très nombreux paramètres, ce qui explique qu'une même recette donnera naissance à des bières aux goûts sensiblement différents.
- Une fois mise en bouteille et afin de limiter les emballages, vous devez apporter vos propres moyens de transport pour les bières. L'idéal étant deux sacs cabas réutilisables.
- En rentrant à la maison, il faut laisser reposer les bouteilles à température ambiante pendant deux semaines supplémentaires afin que la fermentation et gazéification en bouteille puisse avoir lieu. Les bières peuvent être conservées plusieurs années dans une cave, à une température entre 10-15°C.