

# LA BÈER FABRIQUE

## Tout savoir sur nos ateliers :

### 1. Le contenu de l'atelier

#### A. Modalités pratiques

Nos ateliers se déroulent dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, au 6, rue Guillaume Bertrand. Les stations de métro à proximité sont les suivantes : Saint-Maur (ligne 3), Saint Ambroise (ligne 9), Père Lachaise (ligne 2) et Richard Lenoir (ligne 5).

Les ateliers sont dirigés par Martin et Gaspard, tous deux brasseurs formés à l'IFBM (Institut Français de la Brasserie et de la Malterie) et durent 4 heures. Ils sont dispensés du vendredi au dimanche.

Le prix indiqué sur le site correspond à un poste de brassage de 15 litres de bière, seul ou à deux. [Nous acceptons exceptionnellement des groupes de 3 personnes, sous condition d'un paiement de 50€ supplémentaires.](#)

Le brassage est une activité avec des étapes ne pouvant être raccourcies ni supprimées. Tout groupe arrivant plus de 15 minutes en retard ne pourra donc pas assister à son atelier de brassage. Soyez ponctuels et pensez à vous équiper de bonnes chaussures (talons déconseillés) et de vêtements adaptés aux activités de cuisine.

#### B. Contenu de l'atelier

- Sélection de votre recette de bière parmi 5 recettes incontournables de bière (bières de fermentation haute) et sélection des matières premières (malts, houblons, eau, levures). [Si vous souhaitez inclure des ingrédients supplémentaires à votre bière, vous pouvez les apporter lors de votre atelier ou régler un supplément de 5€ par ingrédient \(houblon, épices, miel, ...\)](#)
- Mise à disposition du matériel de brassage et atelier de brassage de bière par un brasseur expérimenté
- Exposé ludique sur la bière, son histoire et sa fabrication
- Dégustation de bières artisanales de qualité, afin de découvrir toute la richesse des styles de bière
- Après 2 à 3 semaines, embouteillage et capsulage de la bière dans 30 bouteilles Long Neck de 50cl, soit au total 15 litres
- Etiquetage de vos 30 bouteilles avec des étiquettes « La Beer Fabrique », personnalisées par vos soins

### 2. Le déroulé de l'atelier

L'atelier se décompose en 6 grandes étapes :

- La sélection des matières premières (malts et houblons notamment)

- L'empatage (transformation de l'amidon en sucre)
- Le lavage des drêches
- L'ébullition et l'ajout des houblons (pour donner amertume et arômes à la bière)
- Le refroidissement
- La mise en seau de fermentation et l'ensemencement avec des levures

Tout au long de l'atelier nous serons là pour vous apprendre des choses sur la bière, vous en faire déguster et répondre à toutes vos questions.

### 3. Après l'atelier

Après l'atelier votre bière devra fermenter pendant 1 semaine puis être « gardée » à froid pendant 1 à 2 semaines supplémentaires avant de pouvoir être embouteillée. Lors de l'embouteillage vous devrez ajouter du sucre à la bière afin qu'elle puisse re-fermenter en bouteille et qu'elle devienne gazeuse. Après 2 ou 3 semaines, vous pourrez donc revenir à la Beer Fabrique pendant 1 heure pour mettre votre bière en bouteille. Si vous n'êtes pas disponibles à ce moment-là, vous pouvez vous faire remplacer par la personne de votre choix, la mise en bouteille ne demandant aucune compétence technique particulière.

En cas d'absence, nous pourrons embouteiller sur demande votre bière et la stocker pour un supplément de 50€. La bière sera conservée pendant un délai de 15 jours, suite à quoi elle deviendra propriété de La Beer Fabrique.

Une fois mise en bouteille, deux cartons de 15 bouteilles chacun - avec des poignées - seront mis à votre disposition pour emporter les bières chez vous. Attention chaque carton pèse ~13kgs, prévoyez donc un peu d'huile de coude et un moyen de transport adapté (voiture, autolib, métro).

En rentrant à la maison, vous devrez laisser vos bouteilles dans leurs cartons à température ambiante pendant deux semaines supplémentaires afin que la re-fermentation en bouteille puisse avoir lieu. A partir de ce moment-là, la bière devra « mûrir » en bouteille, ~1 semaine par degré d'alcool. Vous pourrez ensuite déguster votre propre bière, après un passage au frigo bien évidemment.

### 4. Et ma bière alors ?

Les bières que nous vous proposons de brasser à La Beer Fabrique sont fabriquées selon des recettes testées et éprouvées et un suivi rigoureux des étapes du brassage permettra de produire de bonnes bières, bien supérieures en qualités à celles achetées traditionnellement dans le commerce. Cependant, 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. En brassage à la maison, il est simple de faire de bonnes bières mais il est beaucoup plus difficile d'assurer la constance du goût.

Par ailleurs, il est important de noter qu'une bière mal faite pourra être impropre à la consommation mais ne sera jamais mauvaise ni dangereuse pour la santé.

Sachez enfin que votre le goût de votre bière s'améliorera avec le temps ; c'est ce qu'on appelle la garde. Ainsi, il est conseillé d'attendre une semaine par degré d'alcool pour que votre bière s'affine, gagne en complexité et soit encore meilleure. Si vous avez un peu de patience, vos bières pourront même être conservées plusieurs années dans votre cave, à 10-15°C.