



La Beer Fabrique

Services de **production à façon**
pour les brasseries et les
producteurs de boisson

Service de brassage à façon pour vos boissons

Produisez vos bières, sodas, cocktails sur-mesure de 5hL à 210hL

Notre offre

- Création d'une recette sur-mesure et brassage **OU**
- Brassage de votre boisson selon votre recette **OU**
- Brassage d'une recette prédéfinie (blonde, blanche, ambrée, etc.) en marque blanche

Notre service

- Deux lieux de production avec 10 brasseurs
- Des fermenteurs isobars de 10hL à 210hL et des contrôles qualité poussés (O2, CO2)
- Conditionnement en bouteilles (33cl, 75cl), canettes (33cl, 44cl, 50cl) et fûts
- Capacité de produire en Bio

Les étapes d'une prestation



Analyse de vos besoins et définition d'un cahier des charges (recette, volume, contenant, etc.)

~1 mois

Brassage selon la recette définie, fermentation et suivi de cave, suivi qualité

~1 mois

Livraison de la production et suivi de la prestation

Exemple de l'accompagnement d'un client de la création de recette, au brassage puis à la mise en canette et l'enfûtage

Les étapes de la collaboration

- Création de 3 recettes sur-mesure : IPA, blonde, triple
- Premier brassage des 3 recettes sur 20hL
- Conditionnement des 3 brassins en canettes 44cl et en fûts
- Relance d'une 2ème production de 60hL par recette suite à l'écoulement de leur stock





**La Beer Fabrique
accompagne les
producteurs de
boissons artisanales
depuis 2016**



Brassage à façon

Plus de 50 clients accompagnés,
de 10hL à 210hL



Mise en canette mobile

~3500 hL encannés par an



Formations professionnelles

~300 personnes formées par an