



# La **G**OLAYE

## ATELIERS D'INITIATION AU BRASSAGE

**STAGE** : 9 Septembre / **MEB** : 7 Octobre  
**STAGE** : 4 Novembre / **MEB** : 2 Décembre

### APPRENEZ À BRASSER VOTRE BIÈRE !

Vous voulez apprendre à brasser votre propre bière?

La Golaye vous propose des ateliers d'initiation au brassage qui vous permettront, avec un peu de pratique et de matériel, de faire votre bière à la maison.

Durant une journée, nous vous accueillons et vous proposons de brasser, en binôme, une vingtaine de litres de bière sur la base d'une recette que vous aurez choisie ou créée. Après 4 semaines environ, vous pourrez revenir mettre la bière en bouteilles et repartir avec la moitié de votre brassin.



Bières artisanales des Vosges, brassées à l'eau de source

# ATELIERS DE BRASSAGE

Prochains ateliers au choix

**LE SAMEDI 9 SEPTEMBRE**

pour une mise en bouteille le 7 octobre

**SAMEDI 4 NOVEMBRE**

pour une mise en bouteille le 2 décembre

Ce stage s'adresse à tous ceux qui voudraient s'essayer au brassage pour la première fois ou aux brasseurs qui débutent. Nous alternerons entre des parties théoriques et des parties pratiques de réalisation d'un brassin. Nous pouvons accueillir jusqu'à 10 participants qui travailleront 2 par 2, sur nos 5 petites installations. Si vous vous inscrivez seul(e), nous vous trouverons un(e) collègue.

## PROGRAMME DE LA JOURNÉE (9H - 17H)

- Les matières premières utilisées
- Le matériel nécessaire au brassage amateur
- Les différentes étapes du brassage
- Choix ou création d'une recette
- Nettoyage, désinfection et stérilisation du matériel
- Le concassage du malt
- L'empâtage et le brassage multipalier
- La filtration
- L'ébullition du moût
- Le houblonnage
- Le refroidissement
- La fermentation, la garde

Après 4 semaines, vous pourrez revenir pour mettre votre bière en bouteilles de 33cl ou 75cl au choix et repartir avec pour la refermentation. (Env.10 litres par personne).

Chaque participant repartira également avec sa recette et un document qui reprend les bases du brassage amateur et des références de sites internet et ouvrages pour aller plus loin..

## TARIF

100 euros par personne, pour 1 journée d'atelier brassage, y compris la fourniture des matières premières et consommation d'énergie, les documents fournis, la dégustation de bières du midi, les bouteilles de bières brassées par chacun.

## INSCRIPTIONS

Inscription et règlement préalables obligatoires, pour obtenir une fiche d'inscription, rendez-vous sur notre site [www.lagolaye.fr](http://www.lagolaye.fr) ou contactez-nous :

- par mail à [jaisoif@lagolaye.fr](mailto:jaisoif@lagolaye.fr)
- par téléphone au **06 49 87 41 83**

## INFOS PRATIQUES

- **Prévoir votre pique-nique !**
- Prévoir une tenue pratique et des chaussures étanches.
- Prévoir une calepette et un chronomètre ou un téléphone qui fait tout ça.
- Soyez à l'heure !
- En cas de grand froid, prévoyez des habits chauds.