

Brassage maison

Viens apprendre à brasser ta propre bière dans le local de la brasserie des Chênes.

Cette journée de pratique te permettra de te lancer à fabriquer chez toi ta propre bière dans ta cuisine et de faire tes propres recettes ...

You can do It ! Do It Yourself !

Note : ce n'est pas un atelier pour fabriquer sa bière et repartir avec. La production m'appartient mais il y a la possibilité d'échanger via les plateformes internet (trocalimentaire ou foodswapper) ou mon site internet.

47 avenue Jean-Rieux — Toulouse

<https://www.fb.com/labrasseriendeschenes/>

<https://labrasseriendeschenes.jimdo.com/>

labrasseriendeschenes@gmail.com



Déroulé type d'une journée (9h30 - 18h30)

- 9h30-12h30 : je fais un 1er brassin complet. En passant par toutes les étapes du brassage (concassage, empattage, filtration, ébullition, transfert) les explications te seront données au fur et à mesure.
- Vers 12h30: mini pause déjeuner merci de prévoir d'apporter ou acheter à l'épicerie du coin un truc facile à manger (la bière est reine !)
- 13h00 - 16h00 : pour le 2eme brassin tu manipuleras pour que tu puisses être autonome chez toi, avec le matériel que tu as dans ta cuisine.
- Vers 16h00 : il faut compter environ 2h pour que le mout se refroidisse. Durant ce temps il faudra réaliser la tâche la plus importante, le nettoyage des cuves, et apporter les drèches au compost ...
- Vers 18h30 (si tu as toujours là) nous ensemencerons avec la levure.

Consulte les dates disponibles sur le site internet ou sur FB, l'inscription (free) se fait soit sur les évènements FB soit par mail (attention 3 places max aux 1eres inscriptions).

La Brasserie



des Chênes

Brassage maison

Viens apprendre à brasser ta propre bière dans le local de la brasserie des Chênes.

Cette journée de pratique te permettra de te lancer à fabriquer chez toi ta propre bière dans ta cuisine et de faire tes propres recettes ...

You can do It ! Do It Yourself !

Note : ce n'est pas un atelier pour fabriquer sa bière et repartir avec. La production m'appartient mais il y a la possibilité d'échanger via les plateformes internet (trocalimentaire ou foodswapper) ou mon site internet.

47 avenue Jean-Rieux — Toulouse

<https://www.fb.com/labrasseriendeschenes/>

<https://labrasseriendeschenes.jimdo.com/>

labrasseriendeschenes@gmail.com

Consulte les dates disponibles sur le site internet ou sur FB, l'inscription (free) se fait soit sur les évènements FB soit par mail (attention 3 places max aux 1eres inscriptions).



Déroulé type d'une journée (9h30 - 18h30)

- 9h30-12h30 : je fais un 1er brassin complet. En passant par toutes les étapes du brassage (concassage, empattage, filtration, ébullition, transfert) les explications te seront données au fur et à mesure.
- Vers 12h30: mini pause déjeuner merci de prévoir d'apporter ou acheter à l'épicerie du coin un truc facile à manger (la bière est reine !)
- 13h00 - 16h00 : pour le 2eme brassin tu manipuleras pour que tu puisses être autonome chez toi, avec le matériel que tu as dans ta cuisine.
- Vers 16h00 : il faut compter environ 2h pour que le mout se refroidisse. Durant ce temps il faudra réaliser la tâche la plus importante, le nettoyage des cuves, et apporter les drèches au compost ...
- Vers 18h30 (si tu as toujours là) nous ensemencerons avec la levure.

La Brasserie



des Chênes

Brassage maison

Viens apprendre à brasser ta propre bière dans le local de la brasserie des Chênes.

Cette journée de pratique te permettra de te lancer à fabriquer chez toi ta propre bière dans ta cuisine et de faire tes propres recettes ...

You can do It ! Do It Yourself !

Note : ce n'est pas un atelier pour fabriquer sa bière et repartir avec. La production m'appartient mais il y a la possibilité d'échanger via les plateformes internet (trocalimentaire ou foodswapper) ou mon site internet.

47 avenue Jean-Rieux — Toulouse

<https://www.fb.com/labrasseriendeschenes/>

<https://labrasseriendeschenes.jimdo.com/>

labrasseriendeschenes@gmail.com

Consulte les dates disponibles sur le site internet ou sur FB, l'inscription (free) se fait soit sur les évènements FB soit par mail (attention 3 places max aux 1eres inscriptions).



Déroulé type d'une journée (9h30 - 18h30)

- 9h30-12h30 : je fais un 1er brassin complet. En passant par toutes les étapes du brassage (concassage, empattage, filtration, ébullition, transfert) les explications te seront données au fur et à mesure.
- Vers 12h30: mini pause déjeuner merci de prévoir d'apporter ou acheter à l'épicerie du coin un truc facile à manger (la bière est reine !)
- 13h00 - 16h00 : pour le 2eme brassin tu manipuleras pour que tu puisses être autonome chez toi, avec le matériel que tu as dans ta cuisine.
- Vers 16h00 : il faut compter environ 2h pour que le mout se refroidisse. Durant ce temps il faudra réaliser la tâche la plus importante, le nettoyage des cuves, et apporter les drèches au compost ...
- Vers 18h30 (si tu as toujours là) nous ensemencerons avec la levure.

La Brasserie



des Chênes

Brassage maison

Viens apprendre à brasser ta propre bière dans le local de la brasserie des Chênes.

Cette journée de pratique te permettra de te lancer à fabriquer chez toi ta propre bière dans ta cuisine et de faire tes propres recettes ...

You can do It ! Do It Yourself !

Note : ce n'est pas un atelier pour fabriquer sa bière et repartir avec. La production m'appartient mais il y a la possibilité d'échanger via les plateformes internet (trocalimentaire ou foodswapper) ou mon site internet.

47 avenue Jean-Rieux — Toulouse

<https://www.fb.com/labrasseriendeschenes/>

<https://labrasseriendeschenes.jimdo.com/>

labrasseriendeschenes@gmail.com

Consulte les dates disponibles sur le site internet ou sur FB, l'inscription (free) se fait soit sur les évènements FB soit par mail (attention 3 places max aux 1eres inscriptions).



Déroulé type d'une journée (9h30 - 18h30)

- 9h30-12h30 : je fais un 1er brassin complet. En passant par toutes les étapes du brassage (concassage, empattage, filtration, ébullition, transfert) les explications te seront données au fur et à mesure.
- Vers 12h30: mini pause déjeuner merci de prévoir d'apporter ou acheter à l'épicerie du coin un truc facile à manger (la bière est reine !)
- 13h00 - 16h00 : pour le 2eme brassin tu manipuleras pour que tu puisses être autonome chez toi, avec le matériel que tu as dans ta cuisine.
- Vers 16h00 : il faut compter environ 2h pour que le mout se refroidisse. Durant ce temps il faudra réaliser la tâche la plus importante, le nettoyage des cuves, et apporter les drèches au compost ...
- Vers 18h30 (si tu as toujours là) nous ensemencerons avec la levure.

La Brasserie



des Chênes