



## Compte rendu de l'atelier : BRASSAGE DE BIÈRE 26 Février 2023



Dimanche dernier, le groupe « **Échanges & Partage** » de l'association Saint Sor'Liens a proposé un atelier « **Échange de savoirs** ». Comme expliqué lors de la **Bourse Locale d'Échange (BLÉ)** de décembre, l'idée est de créer des temps de rencontre sur le thème de la « transmission d'un savoir/savoir-faire ».

Une dizaine de personnes a participé à **cet atelier brassage** : Anthony, Léa, Armand, Jérémy, Aurélien, Christelle, François, Fanny, Étienne, Gilles.

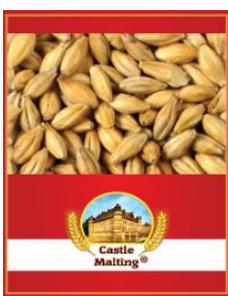


Le but était de fabriquer une bonne bière que nous **partagerons** lors de l'Assemblée Générale de l'association Saint Sor'Liens (fin juin) mais aussi d'**apprendre à brasser** en autonomie. Un adhérent de l'association, **Anthony**, qui brasse sa bière depuis plusieurs années, nous a fait découvrir ses méthodes de brassage avec **précision et pédagogie**.

Durant l'atelier, nous avons découvert :

- **les ingrédients** qui constituent la recette de la Pils, cette fameuse bière blonde et rafraîchissante. Il suffit de 3 ingrédients, **le malt, le houblon et la levure**.

Nous avons pu les toucher, les sentir et les transformer.



- les étapes et points clé du brassage

		
<p>Le concassage du malt</p>	<p>L'empatage</p>	<p>L'importance de la température et du « brassage »</p>

			
<p>La filtration</p>	<p>L'ébullition et les usages du houblon</p>	<p>La rigueur de l'hygiène</p>	<p>L'ensemencement des levures</p>

- la lecture et la compréhension d'une recette de bière



Utilisation du logiciel BEERSMITH



Le matériel de brassage

## REPAS PARTAGÉ



Pop corn au caramel « fait-maison »  
qui a fait des adeptes !

Tout au long de l'atelier, nous avons pu grignoter les gourmandises apportées par les unes et les autres (fromages, pop corn, tartinades, quiche : « le tout fait-maison ») ce qui était propice aux échanges.

Plusieurs participant.e.s sont motivé.e.s pour se lancer dans le brassage et **l'idée d'acheter du matériel de brassage en commun a d'ailleurs été évoquée !**

NB : Ceux et celles que ce projet d'achat collectif intéresse, n'hésitez pas à écrire à l'adresse du Radi'SEL. Le groupe « Échanges & Partage » se chargera de mettre en lien les personnes intéressées.

Une boîte de « **participation libre** » était présente le Jour J, afin de permettre aux personnes non-adhérentes qui le souhaitent de faire un geste pour soutenir les projets actuels et futurs de l'association. Nous avons eu une participation qui s'est finalement transformée en adhésion ! Bienvenue à **Armand et sa famille** !

Maintenant, la bière est presque prête mais il faut encore un peu **patienter**. La fermentation est en cours chez Anthony, cela dure environ 3 semaines. Merci à toutes ces petites levures qui s'activent pour nous et longue vie au barboteur !

Par la suite, Anthony réalisera la **mise en bouteille** et les conservera encore quelques semaines pour une **période de maturation**.

Un projet d'étiquette est en cours : Léa a déjà trouvé un petit **nom** à cette **bière associative** et Gilles a accepté de nous esquisser un **visuel**. Mais il faudra attendre la dégustation lors de l'AG pour la découvrir : le suspens est à son comble !!!

Merci encore à toutes et tous pour ce chouette moment de partage et une Ola virtuelle pour notre **excellent maître brasseur** !