

FICHE MODULE

BRASSERIE

PRODUIRE LA BIÈRE



OBJECTIFS

Comprendre les bases théoriques de la production d'une bière
Prendre en main le procédé brassicole
Caractériser une bière
Résoudre des problèmes technologiques simples liés à la production de la bière

CONTENU

Rappels théoriques sur le processus de fabrication de la bière
Éléments pratiques, et calculs de bases pour maîtriser la production de la bière
Comment conduire la fabrication pour atteindre le résultat attendu (couleur, goût, amertume, alcool)

PUBLIC

Cadres et opérateurs techniques en brasserie, brasseurs artisanaux souhaitant un perfectionnement théorique.

THEMES ABORDES

- Introduction matières premières
- Brassage
- Principe théorique de la filtration
- Fermentation
- Soutirage
- Nettoyage et désinfection
- Calcul du rendement brassage
- Alcool, densité primitive et atténuation
- Les bases du développement d'une nouvelle recette

METHODE PEDAGOGIQUE

Les participants sont invités à préparer des questions ou des thèmes qu'ils souhaitent aborder pendant la formation
Apports théoriques illustrés d'exemples
Exercices de calculs simples (versement densité, coupage)
Le support de cours Power Point sera remis aux stagiaires au format PDF.

DUREE : 8 :00

EVALUATION : Quizz

Nb de stagiaires : de 4 à 8 maxi

MODALITES : inter ou intra entreprise