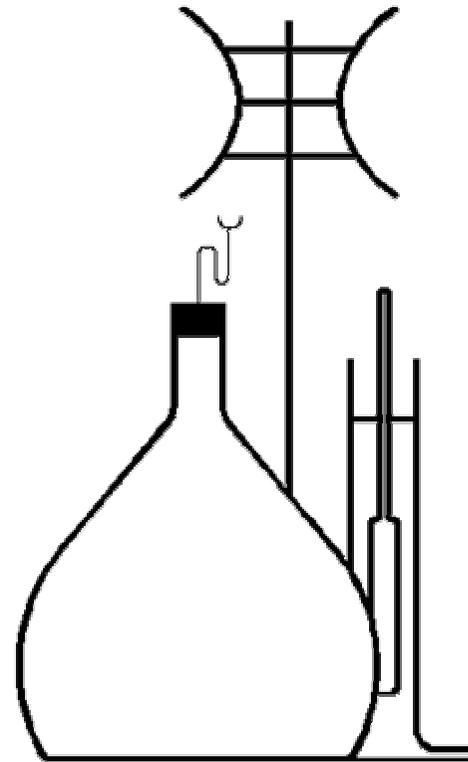


3

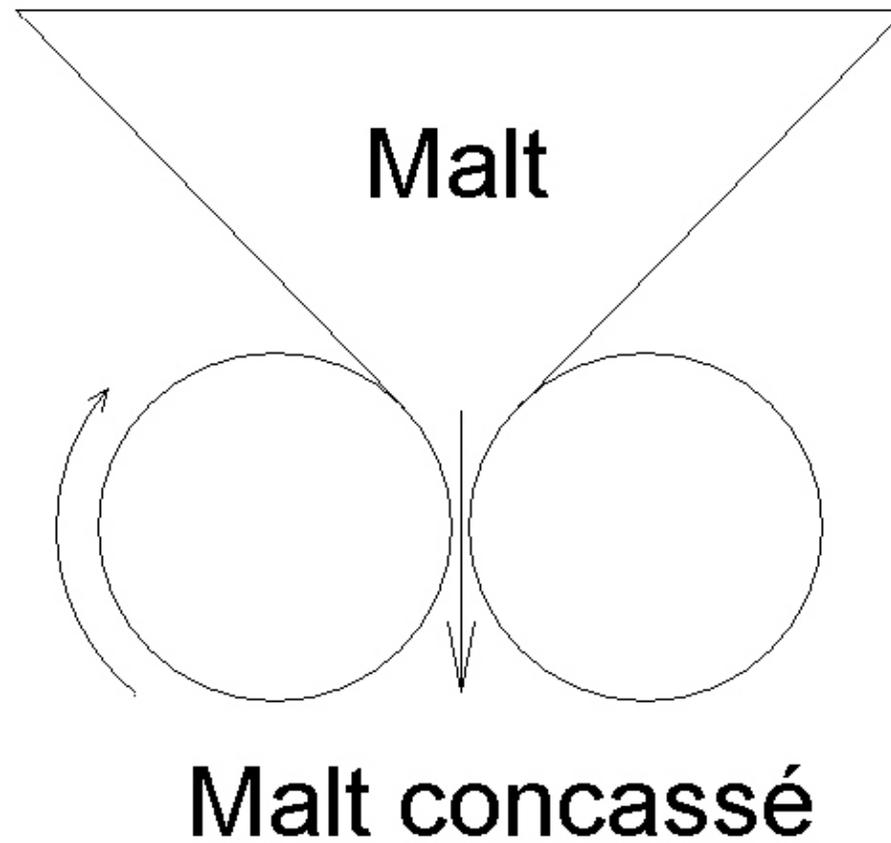
Le Matériel Indispensable à la fabrication de la bière domestique



[Moulin]

- Instrument indispensable.
- Le moulin à café n'est pas adapté vu son très faible rendement
- Le moulin à rouleaux parallèle est le must nec plus ultra mais est hors de prix
- Le moulin de ménagère vendu chez Brouwland est correct (rendement de 10kilos à l'heure, et qualité de mouture parfaite)

[Moulin à rouleaux parallèles]



[Moulin à rouleaux parallèles]



[Les cuves de Brassage / Ebullition]

- La Cuve doit être en Inox, l'aluminium encore utilisé en cuisine est proscrit pour cette usage.
- Son volume doit être de $\frac{3}{2}$ le volume de bière final désiré (exemple: une cuve de 30 litres est adapté à la fabrication de 20 litre de bière)
- Elle est chauffé soit à l'aide d'un brûleur au gaz, résistance électrique ou sur une cuisinière domestique si le volume est faible

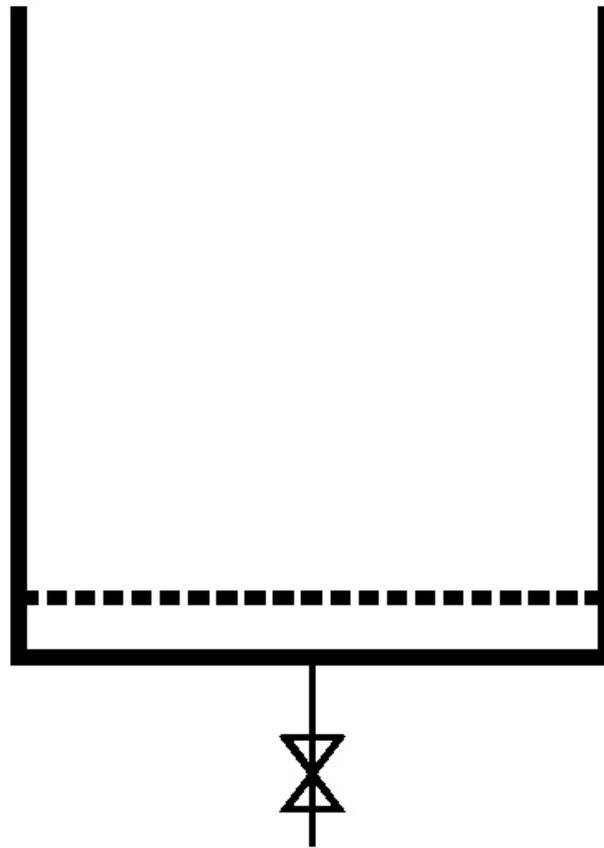
[Les cuves de Brassage / Ebullition]



[La cuve de filtration]

- Doit être fabriqué en inox ou plastique.
- Volume identique à la cuve de brassage / ébullition.
- Elle est muni d'un faux fond perforé en inox ou plastique, ou d'une tresse inox (Plus d'explication sur demande).
- Elle n'est pas chauffée.

[Cuve de filtration (Munie d'un faux fond)]



[Cuve de filtration (Munie d'un faux fond)]

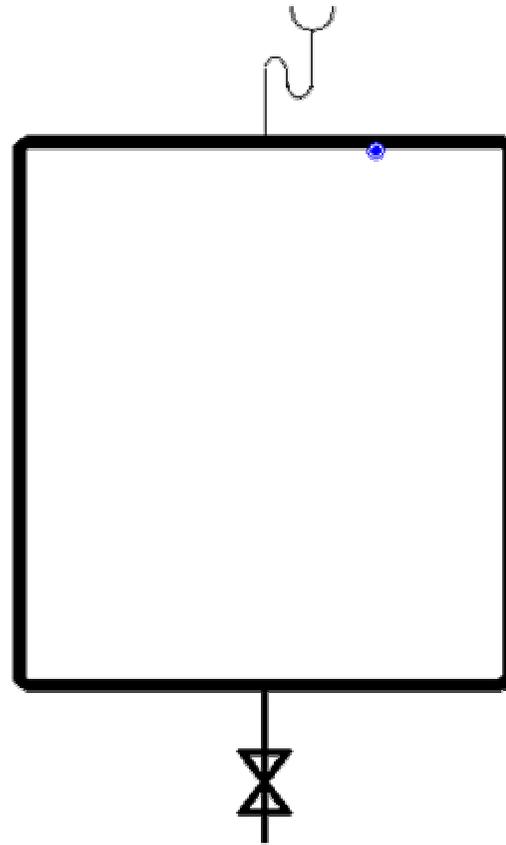


[Cuve de Fermentation]

- Fabriqué en Inox, plastique alimentaire, verre...
- Elle peuvent présenter 3 formes:
 - Cuve cylindrique.
 - Cuve Cylindro-conique.
 - Dame Jeanne ou Tourie.

[Cuve de Fermentation]

Cuve Cylindrique



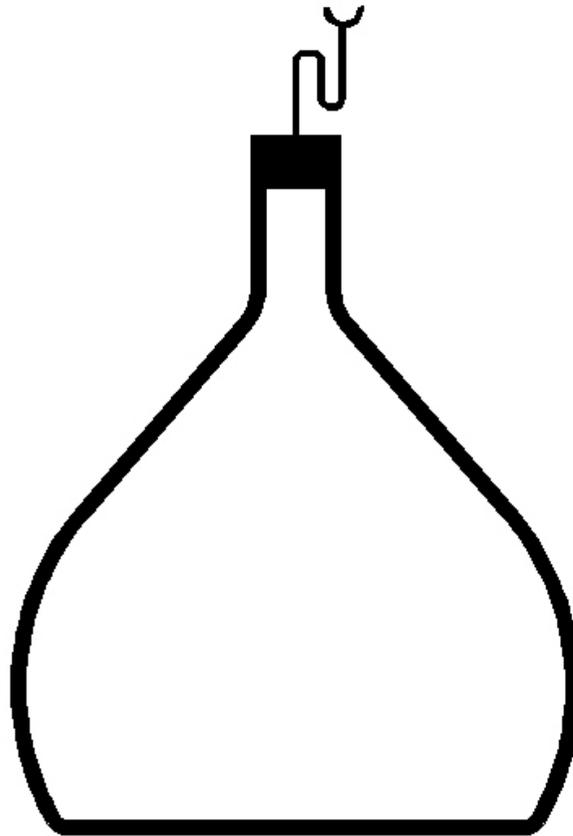
[Cuve de Fermentation]

Cuve Cylindro-conique



[Cuve de Fermentation]

Dame Jeanne



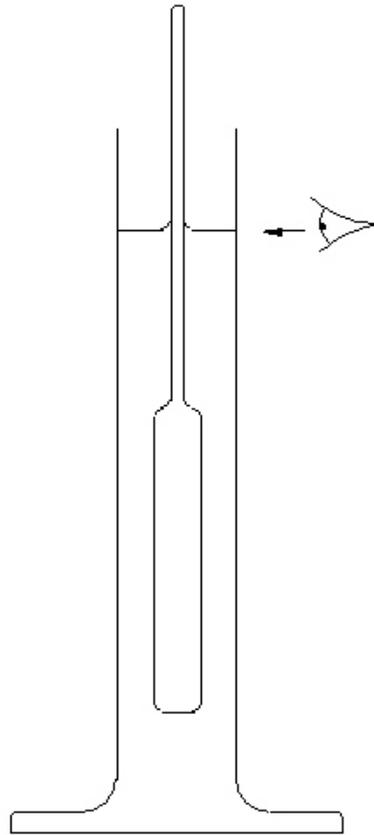
Comparaison des cuves de fermentation

Cuve cylindrique	Cylindro-conique	Dame Jeanne
<ul style="list-style-type: none">■ Peu Coûteuse.■ Lavage facile.■ Soutirage Facile par robinet ou soutireuse .■ Peu adapté à de longues gardes.	<ul style="list-style-type: none">■ Très chère.■ Lavage facile.■ Soutirage Inutile.■ Adapté à de longues gardes.	<ul style="list-style-type: none">■ Peu coûteuse.■ Lavage Difficile.■ Soutirage uniquement par soutireuse.■ Adapté à de longues gardes.

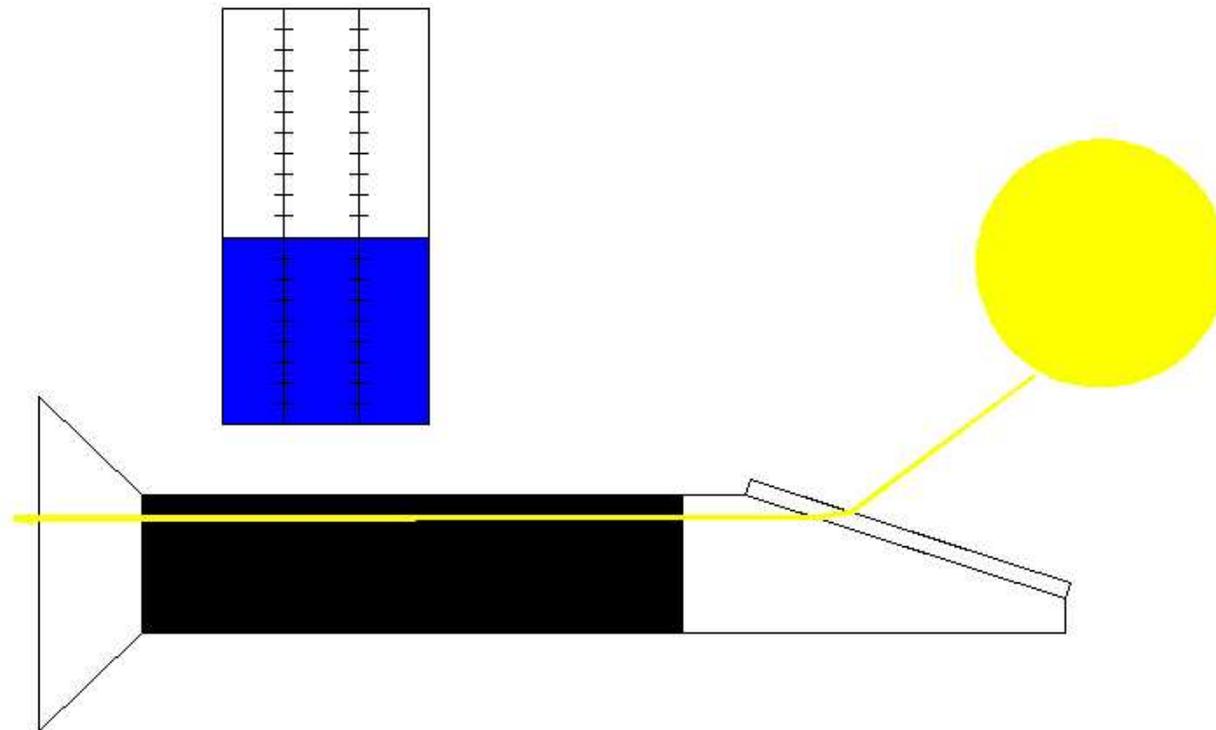
[Instruments de mesures]

- Thermomètre gradué de 0°C à 100°C, digital ou à alcool.
- Densimètre ou Réfractomètre, les deux ont la même fonction, le réfractomètre est néanmoins plus cher et inadapté au débutant.
- Balance précise au gramme minimum.

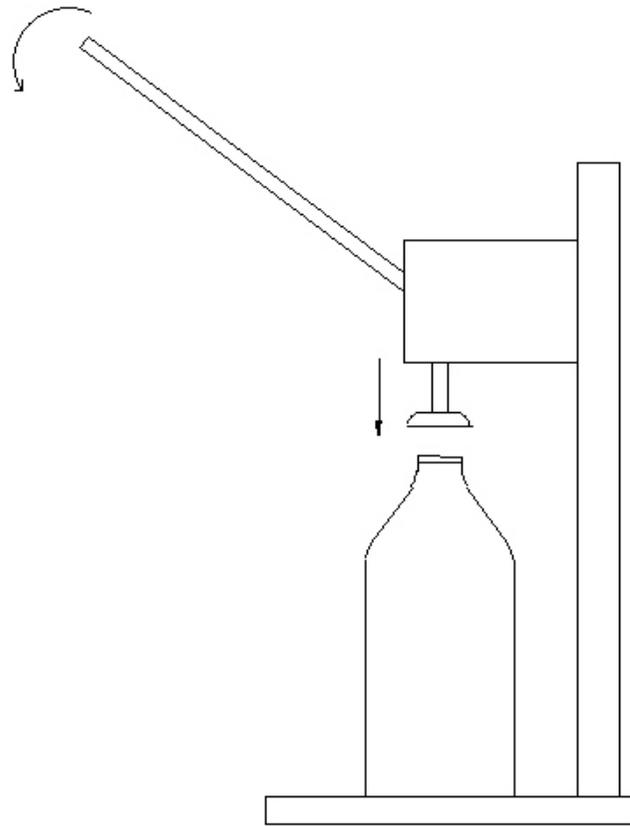
[Densimètre]



[Réfractomètre]



[Capsuleuse]



4

Questions,
réponses et dégustation



[Coordonnées pour me joindre]

Julien HIRAUX,
(...)

Téléphone (après 17 heures) (...)

Adresse électronique: brasserie-grenier@hotmail.com

Forum de discussion (pseudo: julien)



Brassage Amateur.com



- www.brassageamateur.com (conseillé)
- www.bieremaison.com
- faeva.naturalforum.com