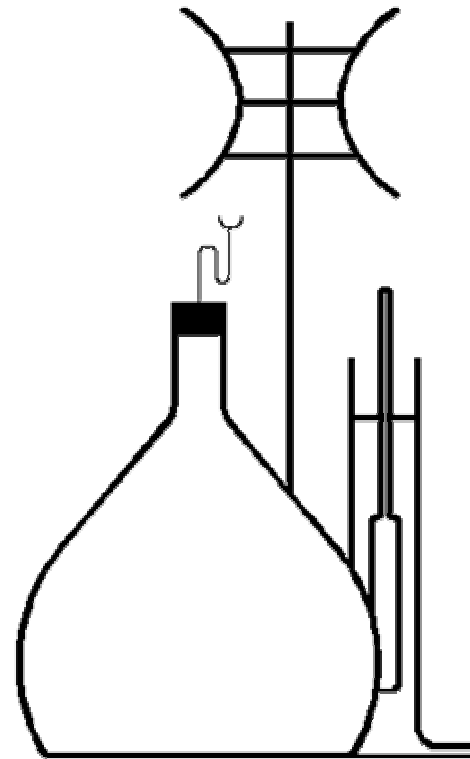


3

# Le Matériel Indispensable à la fabrication de la bière domestique

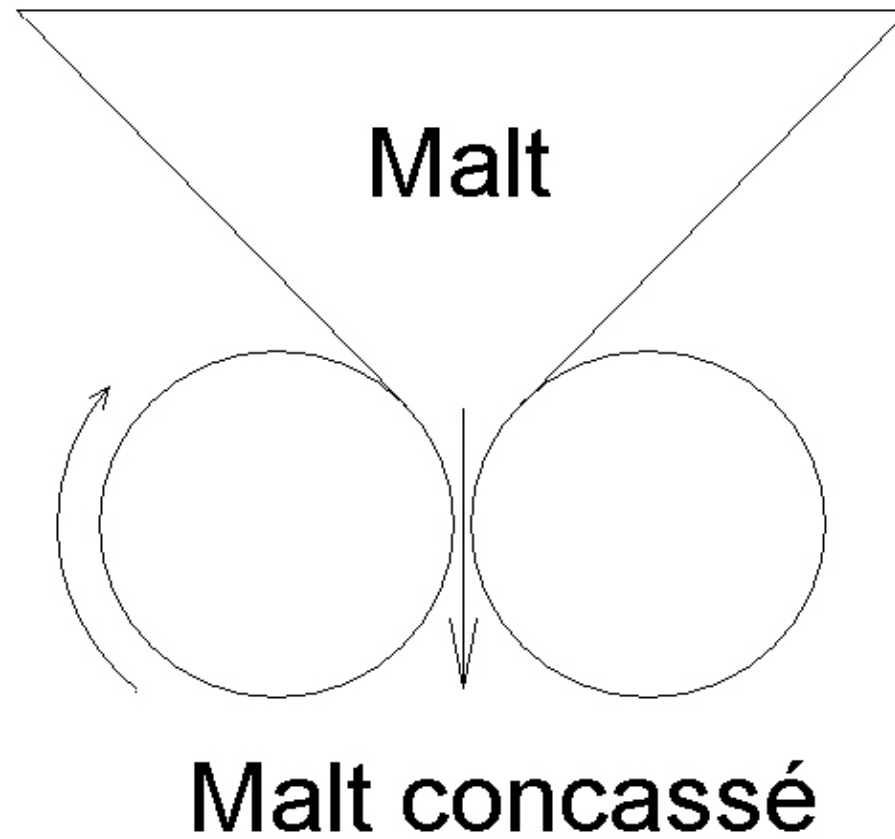


# [ Moulin ]

---

- 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 ]

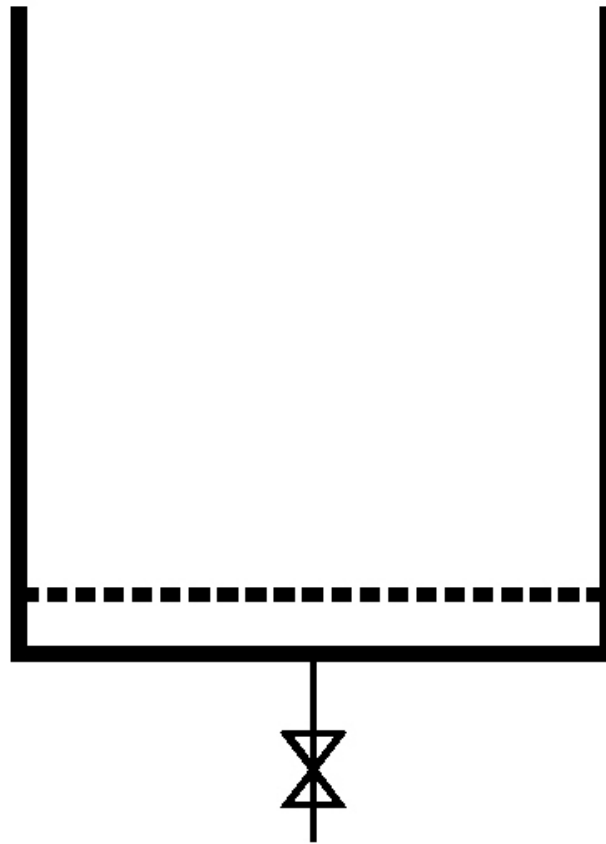


# [ La cuve de filtration ]

---

- 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) ]



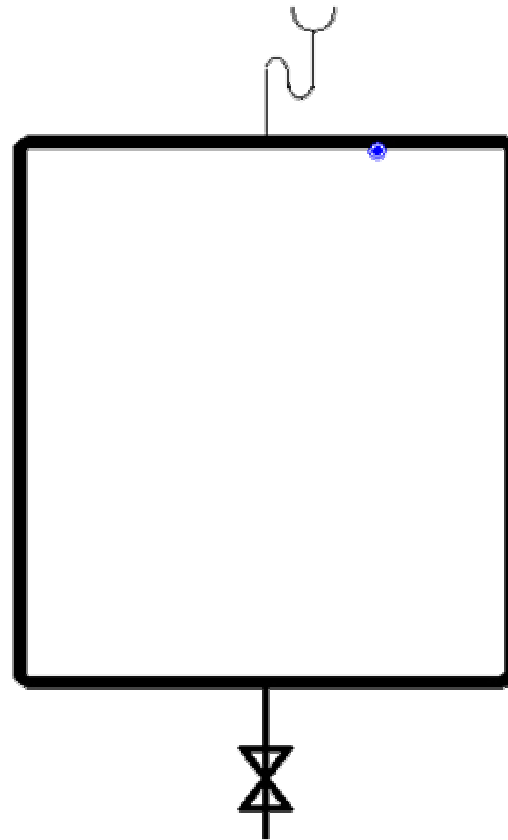
# [ Cuve de Fermentation ]

---

- 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 ]

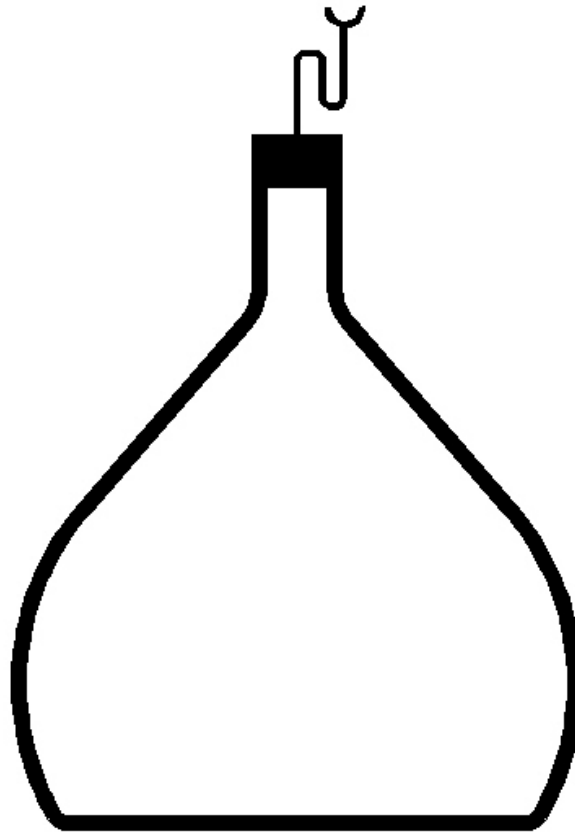
## Cuve Cylindro-conique



# [ Cuve de Fermentation ]

---

Dame Jeanne



# Comparaison des cuves de fermentation

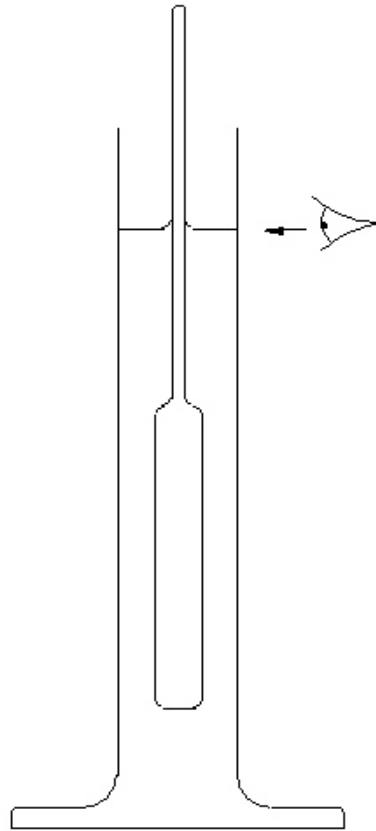
<b>Cuve cylindrique</b>	<b>Cylindro-conique</b>	<b>Dame Jeanne</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Peu Coûteuse.</li><li>■ Lavage facile.</li><li>■ Soutirage Facile par robinet ou soutireuse .</li><li>■ Peu adapté à de longues gardes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Très chère.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

# [ Instruments de mesures ]

---

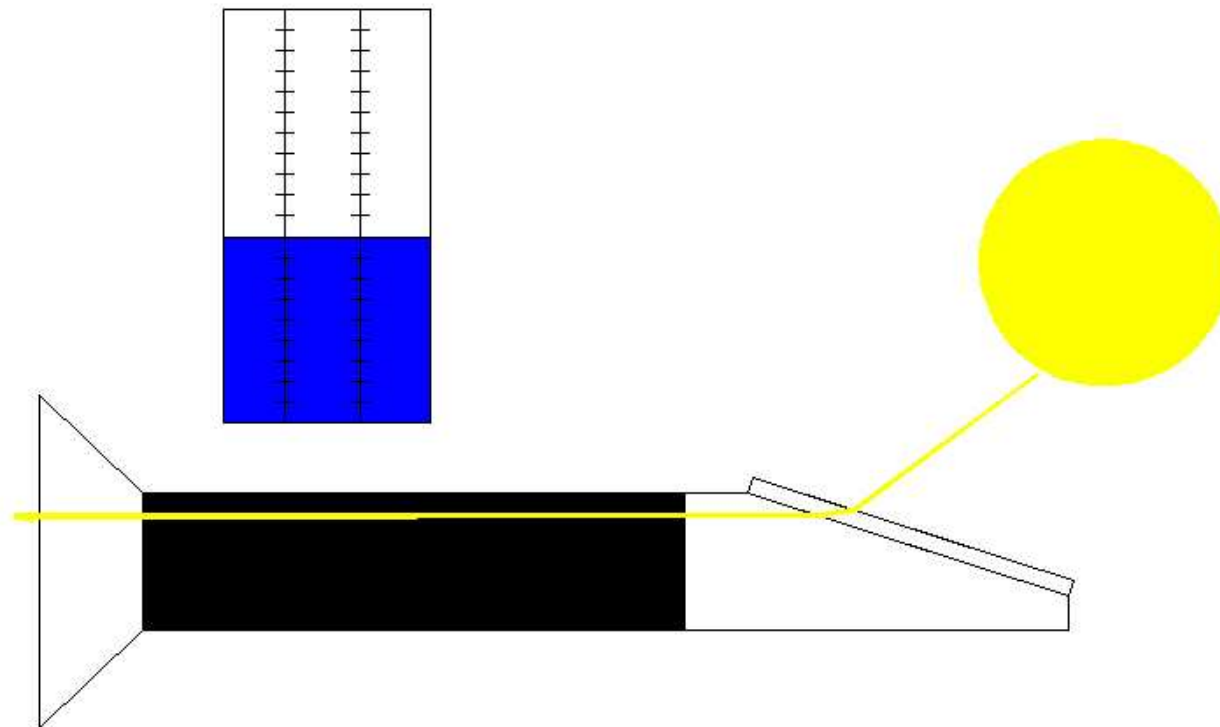
- Thermomètre gradué de 0°C à 100°C, digital ou à alcool.
- Densimètre ou Réfractomètre, les deux ont la même fonction, le réfractomètre est néanmoins plus cher et inadapté au débutant.
- Balance précise au gramme minimum.

# [ Densimètre ]

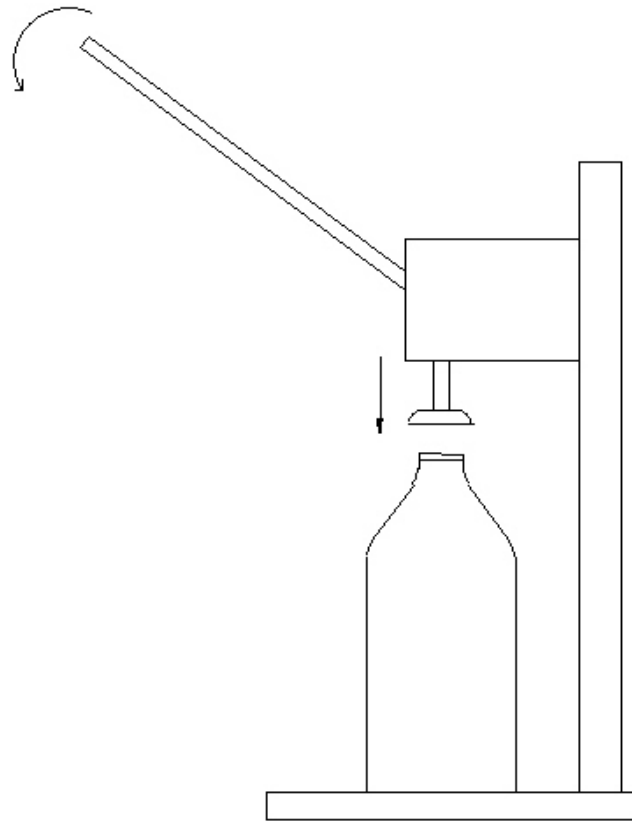




# [ Réfractomètre ]



# [ Capsuleuse ]



4

Questions,  
réponses et dégustation



# [ Coordonnées pour me joindre ]

Julien HIRAUX,  
(...)

Téléphone (après 17 heures) (...)

Adresse électronique: [brasserie-grenier@hotmail.com](mailto:brasserie-grenier@hotmail.com)

Forum de discussion (pseudo: julien)



- [www.brassageamateur.com](http://www.brassageamateur.com) (conseillé)
- [www.bieremaison.com](http://www.bieremaison.com)
- [faeva.naturalforum.com](http://faeva.naturalforum.com)