

VISITE A LA BRASSERIE

jeudi 16 janvier 2020, par [F. APPY](#)

Les élèves de la classe de TCS du lycée Alexandre Dumas sont partis à la découverte de la brasserie la Lub' aux Taillades pour découvrir la bière, et percer ses secrets de fabrication !

La bière est une boisson gazeuse légèrement alcoolisée obtenue par une fermentation d'orges germées et parfumée au houblon. La couleur de la bière dépend de la torréfaction du malt ; plus la température est élevée plus la bière devient foncée.

Les TCS ont pu participer à la fabrication d'une bière Ambrée.



Dans une cuve de 500l nous avons mis de l'eau, un mélange d'orge chocolat, de flocons d'avoine et d'orge torréfiée. Chacun leur tour les élèves ont pu brasser la bière !

Ensuite, nous avons laissé reposer 90 minutes à 63°, puis nous avons filtré, et laissé à ébullition pour clarifier la bière. La fermentation de la bière sera terminée mi-janvier !

Enfin les élèves ont pu participer au remplissage, l'embouteillage et l'emballage. Ils ont terminé par une dégustation des bières proposées par la brasserie.

Merci à Mme et Mr Loisel pour nous avoir accueillis et de nous avoir montré leur savoir.

Quant à nous, il nous faudra attendre pour déguster « notre » bière !

