



# Programme des Stages Micro Brasserie Artisanale

Durée : 5 jours

Demi-journée	Thème abordé	Enseignant	Moyens pédagogiques	Résultat attendu
Lundi matin	Le brassage artisanal : présentation, explications.	Patrick Vanhecke	Vidéo projecteur, Diaporama	Le stagiaire connaît le processus de brassage
Lundi après-midi	Le brassage artisanal (suite) Réponses aux questions  Étude des styles de bières Part 1 - étude organoleptique - comment brasser ces styles	Patrick Vanhecke	Vidéo projecteur, Diaporama Bière  Logiciel Beersmith* Bouteilles de bières internationales pour dégustations.	Le stagiaire a étudié et goûté 6 styles
Mardi matin	Pratique du brassage réel	Christophe Burdin  + Olivier Nizon	Picobrasserie 120 l, moulin à malt. Recette à faire Ingrédients (malt, houblon, levure ...) Thermomètres, fermenteur.	Le stagiaire brasse réellement de la bière
Mardi après-midi	Pratique du brassage (suite) Aspects juridiques et fiscaux Montage d'un dossier d'Entrepositaire Agréé auprès des Douanes	Christophe Burdin +  Olivier Nizon	Densimètre Réactif iodé  Paperboard, vidéo projecteur	Le stagiaire sait brasser de la bière selon une recette fournie, Il maîtrise toutes les phases du brassage. Il sait construire un dossier Douane
Mercredi matin	Utilisation de Beersmith * - Conception recette de bière - Paramétrage de BeerSmith * - Utilisation du cloud	Patrick Vanhecke	Vidéo projecteur, Diaporama Logiciel BeerSmith * Densimètre, Réfractomètre Accès Internet	Le stagiaire sait paramétrer et utiliser BeerSmith *
Mercredi après-midi	Beersmith * (suite) L'eau pour brasser	Patrick Vanhecke	Vidéoprojecteur, Diaporama pH-mètre, Osmoseur inverse, Conductimètre Sels minéraux Teinture d'iode Test de dureté carbonatée KH	Le stagiaire connaît les principaux outils de BeerSmith *  Il sait trouver les caractéristiques principales de son eau, doser la dureté carbonatée. Si nécessaire, il sait traiter l'eau pour brasser

Jeudi matin	La levure au laboratoire - Culture de levure pour amplifier - Culture de levure pour conserver	Patrick Vanhecke	Vidéo projecteur, Diaporama Fioles Erlenmeyer Pompe à air Filtre 200 nanomètres Agitateur à barreau magnétique Bec bunsen Boîtes de petri Bouteilles Schott Pipettes de Pasteur Gélose Levure	Le stagiaire sait cultiver une levure en faisant un pied-de-cuve  Il sait cultiver des levures pour les conserver
Jeudi après-midi	La levure (suite) Comptage de levures vivantes et mortes  Examen de bière infectée    Initiation aux fûts   Étude des styles de bières Part 2 - étude organoleptique - comment brasser ces styles	Patrick Vanhecke	Vidéo projecteur, Diaporama Microscope Leica DMLS équipé pour capture d'images et contraste de phase. Lame de dénombrement de Malassez Lames et lamelles Bleu trypan Agitateur Vortex Pipette automatique Gilson Tubes Eppendorf  Différents fûts de différentes tailles Détendeur avec manomètres minifût 5l  Logiciel Beersmith	Le stagiaire a vu comment on dénombre les levures  Il a observé au microscope des bières infectées   Le stagiaire est capable de reconnaître les différents modèles de fûts courants  Il a étudié 6 styles supplémentaires
Vendredi matin	Embouteillage Règles d'étiquetage Maltage Aspects financiers, rentabilité. Dimensionnement d'une picobrasserie	Olivier Nizon	Tableau papier 4 machines d'embouteillage différentes. 3 capsuleuses différentes.	Le stagiaire a en mains toutes les clés pour créer sa brasserie. Il a participé à toutes les phases de la fabrication de bière Il possède un classeur de 250 pages environ reprenant l'ensemble des matières étudiées.



Descriptif conforme à la Loi n. 2014-288 du 5 mars 2014 Article 5. Le Gérant, Olivier Nizon

Micro Brasserie Malterie Chaumontoise - Biodiffusion EURL au capital de 15 000 euros.  
Bâtiment Biosenteurs. Rue Paul Journée. Z.A. du Moulin d'Angean 60240 Chaumont en Vexin.  
Tel : 06 31 07 12 51 - email : contact@brasseriechaumontoise.fr  
SIRET 487 441 578 00027 .r.c.s. de Beauvais www.brasseriechaumontoise.fr

Micro Brasserie Malterie Chaumontoise - Biodiffusion EURL au capital de 15 000 euros.  
Bâtiment Biosenteurs. Rue Paul Journée. Z.A. du Moulin d'Angean 60240 Chaumont en Vexin.  
Tel : 06 31 07 12 51 - email : [contact@brasseriechaumontoise.fr](mailto:contact@brasseriechaumontoise.fr)  
SIRET 487 441 578 00027 .r.c.s. de Beauvais [www.brasseriechaumontoise.fr](http://www.brasseriechaumontoise.fr)