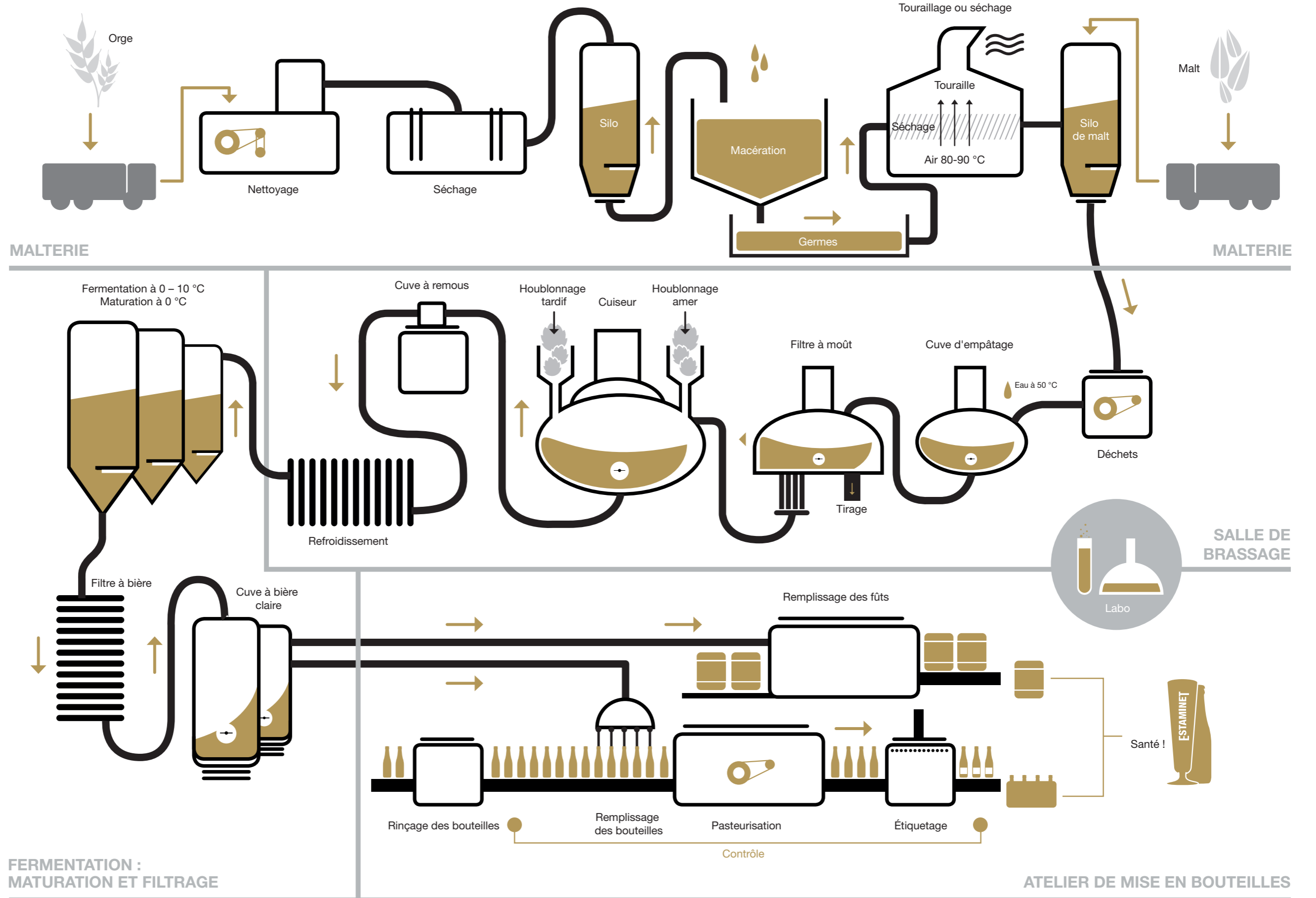


Schéma du brassage de fermentation basse



MALTERIE

MALTERIE

Fermentation à 0 - 10 °C
Maturation à 0 °C

Cuve à remous

Houblonnage tardif

Cuiseur

Houblonnage amer

Filtre à moût

Cuve d'empâtage

Eau à 50 °C

Déchets

Refroidissement

Filtre à bière

Cuve à bière claire

Remplissage des fûts

Labo

SALLE DE BRASSAGE

FERMENTATION :
MATURATION ET FILTRAGE

Rinçage des bouteilles

Remplissage des bouteilles

Pasteurisation

Étiquetage

Contrôle

Santé !



ATELIER DE MISE EN BOUTEILLES