

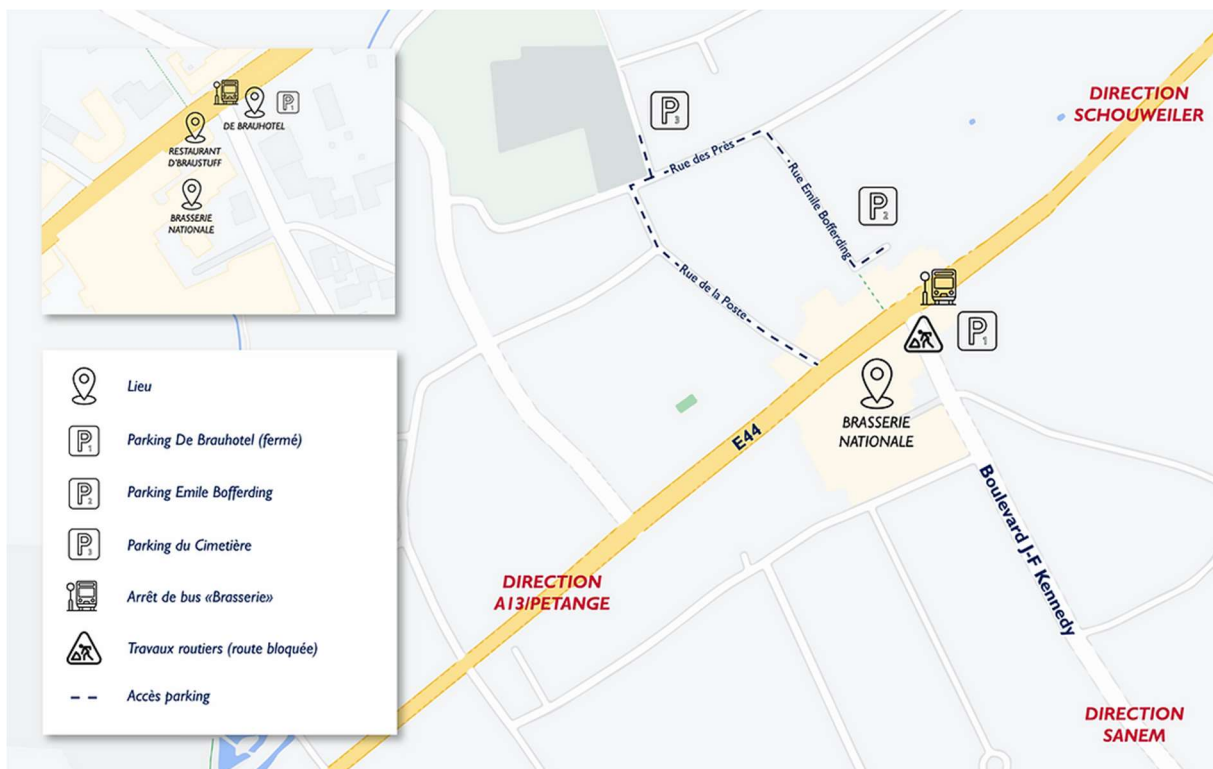
Informations complémentaires sur votre séminaire de brassage

Cher visiteur, merci d'avoir choisi notre séminaire de brassage !

Nous aimerions vous donner quelques informations importantes pour optimiser le processus et à améliorer votre séjour chez nous.

Arrivée en voiture

À proximité de la brasserie, des constructions de route sont actuellement en cours. Il peut y avoir routes fermées et des déviations. Si vous arrivez en voiture, renseignez-vous sur la situation actuelle et tenez compte du temps de trajet supplémentaire.



Arrivée en bus et en train (gratuit)

Avec la ligne de bus 215 jusqu'à l'arrêt "Brasserie" ou en train jusqu'à la gare "Bascharage/Sanem" puis par les lignes de bus 13, 14 ou 15 jusqu'à l'arrêt "Brasserie".



Ligne 215
Arrêt « Brasserie »



Gare « Bascharage/Sanem »
+
Bus Ligne 13, 14 ou 15
Arrêt « Brasserie »

Accès au BrauAtelier

En arrivant à la brasserie, vous trouverez l'accès au BrauAtelier entre le restaurant D'Braustuff (bâtiment orange) et la brasserie nationale (bâtiment vert et blanc). Passez les graffitis, la Micro Brasserie se trouve à votre gauche.



L'entrée est possible à partir de 8h30, le séminaire de brassage commence à 9h00. Merci d'être à l'heure au Brau-Atelier, l'horaire est très serré et nous devons écraser tôt.



Programme

08:45	accueil des participants
09:00	concassage du malt
09:15	empâtage
09:45	pause café
10:00	présentation (ingrédients / processus)
11:00	test à l'iode
11:30	transfert de la maische
12:00 (- 12:45)	filtration / apéritif
12:45 (- 14:00)	pause de midi
14:00	cuisson du moût
14:10	houblonnage
14:30	visite de la brasserie
15:30	refroidissement du moût
16:00 (- 17:00)	dégustation
17:00	fin de séminaire

La pause déjeuner dure de 12h45 à 14h00. Ce temps peut être utilisé pour visiter un restaurant. Ici, nous vous recommandons le restaurant "Brasserie D'Braustuff" (bâtiment orange sur la photo ci-dessus) situé à la brasserie.

Ici, les groupes jusqu'à 12 personnes peuvent manger "à la carte", pour les groupes plus grands un menu de 3 plats sera proposé.

Vous pouvez réserver en appelant le (+352) 26 50 22 35 ou par envoyer un mail à : info@braustuff.lu.



Informations pratiques

Les drêches produites pendant le brassage peuvent être utilisés parfaitement pour la cuisson d'un pain artisanal. Si vous souhaitez en emporter chez vous, vous pouvez apporter un récipient ou un bol avec un couvercle.

Consignes de sécurité

En hiver, il fait assez frais dans notre brasserie. Plus tard, lorsque le moût bout, l'air se réchauffe et il devient plus chaud. En été, avec des températures élevées, il peut faire très chaud.

Pendant le séminaire, vous exercez les tâches du brasseur (avec des conseils bien sûr). Le processus de brassage peut produire de la poussière (farine de malt) et éventuellement aussi des éclaboussures. Veuillez choisir vos vêtements en conséquence.

La micro-brasserie est alimentée à la vapeur et le moût est porté à ébullition. Ne pas toucher le système, il y a un risque de brûlure.

Pendant le processus de brassage, le sol sera glissant et/ou collant et il y a un certain nombre d'escaliers à gravir lors de la visite ultérieure de la brasserie. Nous vous conseillons donc de porter des chaussures fermées et plates (pas de chaussures à talons) et d'être physiquement mobile.