



BRASSERIE DE LA PLAINE



Catalogue Brassage amateur 2021

La Brasserie de la plaine propose des matières premières sélectionnées pour le brassage amateur. Nos malts proviennent de malteries artisanales transformant des céréales locales (PACA et Rhône-Alpes) et bio.

Les houblons sont issus de deux petites houblonnières que nous apprécions particulièrement : la ferme de Ludwig Locher en Allemagne, et la houblonnière de Jordi Sánchez Puig en Catalogne.

Vous trouverez également des levures sèches, et tout le petit matériel nécessaire au brassage.



MALT (PRODUIT EN RHONE ALPES)

FOURNISSEURS	LIEUX DE PRODUCTION	TYPE	EBC	CARACTERISTIQUES	Taux d'incorporation	TARIFS / KG
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	PILSEN BIO	2,5 - 4	Pouvant être utilisé à 100% dans la composition d'une bière - forte activité enzymatique	Jusqu'à 100 %	1,95 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Blé BIO	2,5 - 6	Utilisé principalement pour bière blanche. Apporte de la mousse, du corps à la bière	Jusqu'à 100%	2,35 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Blé biscuit BIO	15-20	Torréfié façon Biscuit, pour apporter de la rondeur et un gout de céréale gourmand au brassin.	5 à 50%	3,70 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Cara-Biscoté BIO	100	Goût cara/crystal assez prononcé, pour apporter de la couleur et un final malté.	5 à 20%	2,10 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Avoine Malté BIO	2,5 - 4	Apporte de la rondeur et de la texture	10 à 30%	2,60 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Orge Spécial Y BIO	150 - 200	Un malt d'orge toasté, avec des notes de pain grillé, de raisin sec, et de chocolat.	5 à 20%	3,90 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Choco BIO	400	Un malt d'orge torréfié façon Choco	5 à 20%	4,30 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Sarrasin BIO	2,5 - 4	Pour apporter du caractère à une bière, ou distiller. Sans Gluten. Taux d'incorporation 10 à 50%	10 à 50%	2,75 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Orge fumé au bois d'érable BIO	2,5 - 6	Apporte un goût fumé à votre bière plus ou moins fort selon le taux d'incorporation	5 à 80%	2,60 €
<input type="checkbox"/> MALT'IN POTT	RHÔNE-ALPES	Orge fumé au bois de ceriser BIO	2,5 - 6	Apporte un goût fumé à votre bière plus ou moins fort selon le taux d'incorporation	5 à 80%	2,60 €

HOUBLONS

FOURNISSEURS	LIEUX DE PRODUCTION	TYPE	ACIDE ALPHA	CARACTERISTIQUES	TARIFS / 10 G
<input type="checkbox"/> LUPULINA	CATALOGNE ESPAGNE	CASCADE BIO	7,71%	Amérisant et aromatique. Notes de Fleurs / Agrumes / Litchi /	0,60 €
<input type="checkbox"/> LUPULINA	CATALOGNE ESPAGNE	CHINOOK BIO	12,77%	Amérisant et aromatique. Notes d'agrumes / Ananas / Litchi / Melon	0,70 €
<input type="checkbox"/> LOCHER-HOPFEN	ALL-LAC DE CONSTANCE	ARIANA	12,10%	Amérisant et aromatique. Notes de Cassis / pêche / poire / abricot / fruits tropicaux.	0,35 €
<input type="checkbox"/> LOCHER-HOPFEN	ALL-LAC DE CONSTANCE	PETIT BLANC	2,50%	Aromatique : Notes de Papaye / Melon / Cerise / Lilas / Pina colada / Thé vert / Cire d'abeille	0,35 €
<input type="checkbox"/> LOCHER-HOPFEN	ALL-LAC DE CONSTANCE	NORTHERN BREWER	6,00%	Houblon utilisé depuis la nuit des temps. Amérisant et aromatique : notes d'agrumes / menthe	0,25 €
<input type="checkbox"/> LOCHER-HOPFEN	ALL-LAC DE CONSTANCE	CALLISTA	3,70%	Aromatique : notes de mûres / framboise / fruits de la passion / pêche	0,30 €

LEVURES

FOURNISSEURS	TYPE	CARACTERISTIQUE	TARIFS (ACHET DE 11G)
<input type="checkbox"/> LLALLEMAND	Abbaye	Pour bière à haute densité ; produit un arôme complexe et les saveurs peuvent inclure le poivre, la banane, le clou de girofle, l'alcool et les fruits (sucrés)	5,2 €
<input type="checkbox"/> LALLEMAND	Belle Saison	Pour bière type Saison : En raison de la production d'ester et phénol, l'arôme est fruité, épicé et poivré.	3,8 €
<input type="checkbox"/> LALLEMAND	BRY-97	Fournit une fermentation rapide et vigoureuse / aide à rehausser arômes et saveurs des houblons	4,3 €
<input type="checkbox"/> LALLEMAND	LONDON ESB	Fermentation fiable ; production moyenne d'ester, laissant ainsi s'exprimer pleinement les arômes de malt et de houblon	5,2 €
<input type="checkbox"/> LALLEMAND	NEW ENGLAND	Esther tropicaux et fruités / donne une apparence trouble à la bière / idéal pour les New England IPA	4,9 €
<input type="checkbox"/> LALLEMAND	NOTTINGHAM	Haute performance et grande polyvalence. Convient aux conditions de fermentation difficiles	4,3 €
<input type="checkbox"/> LLALLEMAND	SOUR PITCH	Bactérie lactique de haute performance. À utiliser autour des 38° (en cuve d'ébullition, technique de « Sour Pitch »)	16,9 €
<input type="checkbox"/> SAFBREW	US-05	Arôme neutre ; destinée au ales américaines. Arômes équilibrés, faible teneur en diacétyl.	4,0 €
<input type="checkbox"/> SAFBREW	S-04	Destinée aux ales anglaises / rapidité de fermentation / sédimentation élevée	3,7 €
<input type="checkbox"/> SAFBREW	WB-06	Destinée aux bières de Blé (Blanches) / tendance à la production d'ester et de phénol / Arôme fruité et épicé	5,3 €
<input type="checkbox"/> SAFBREW	T-58	Destinée aux bières type Saison : Arôme épicé, poivré et donne un nez « bonbon » aux bières.	2,6 €
<input type="checkbox"/> MANGROVE JACK'S	M29 FRENCH SAISON	Destinée aux bières type Saison, blanche, triple ou bière de garde : Arôme épicé, fruité et poivré. Haute atténuation.	5,4 €
<input type="checkbox"/> MANGROVE JACK'S	M21 BELGIAN WIT	Plutôt pour les blanches. Arômes épicés et fruités.	3,7 €
<input type="checkbox"/> MANGROVE JACK'S	M31 BELGIAN TRIPLE	Destiné aux bières à haute densité. Grande tolérance à l'alcool.	5,4 €