

DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES DE LA GAMME FIXE.

Toujours poussée par cette volonté de partage, de pédagogie et de transparence, la Brasserie des Balcons va loin dans les détails apportés sur les étiquettes de chacune de ses recettes. Des données

techniques, des éléments de "culture"... Dans un seul et même but : permettre aux buveuses et buveurs de bière d'accroître leurs connaissances en matière de bière et de toute la culture qui y est associée. Un consommateur éclairé saura s'orienter

plus aisément pour faire ses choix. Un positionnement pédagogique jusque dans les moindres détails !

Une description claire et précise du contenu pour permettre au consommateur de savoir à quoi s'attendre au moment de la dégustation.

Le style de bière catalogué au BJCP* "Beer Judge Certification Program". Un support dédié initialement aux juges de concours, qui en fait un référentiel complet et accessible à tous pour décrire précisément chaque style de bière.

L'ouverture à la "culture" commence ici avec un extrait du livre "La première gorgée de bière" de Philippe Delerm. Toutes les bouteilles de la gamme fixe mises côte à côte forment un paragraphe complet de l'ouvrage.



Un QR Code qui renvoie vers la page des bières du site internet de la brasserie. Ici, chaque bière est décortiquée : son style, son origine, ses ingrédients, sa dégustation, les accords mets conseillés...

Indication du type de fermentation utilisé lors du process de fabrication.

La liste complète des ingrédients avec le détail des types de malt(s) et de houblon(s) utilisé(s).



Toujours poussée par cette volonté de partage, de pédagogie et de transparence, la Brasserie des Balcons va loin dans les détails apportés sur les étiquettes de chacune de ses recettes.

*organisme étasunien (US), créé pour former des juges de concours de brassage amateur, aptes à évaluer les bières présentées sur des critères clairement établis. Travail (colossal) de référencement et de traduction produit par © www.brassageamateur.com

LES FICHES TECHNIQUES DE LA GAMME FIXE.



BIÈRE DE BLÉ - 4,8% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Witbier 24A.

o MALTS

Malt d'orge "pilsen", malt de blé "froment"

o HOUBLONS

"northern brewer", "huell melon"

o DESCRIPTION

Cette bière de type witbier dite "blanche" ou "bière de blé", est composée en partie de malt de blé. Des arômes de céréales et une très légère note de melon (houblon Huell Melon). Une bière rafraîchissante, à l'amertume raisonnée et plutôt sèche, qui offre une bonne persistance en bouche.

o HISTOIRE*

Style de bière belge vieux de 400 ans, qui a disparu dans les années 1950.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Asperges, houmous au sésame, crustacés, poissons gras, coquilles Saint-Jacques, rillettes de saumon, moules/frites, fromages de chèvre.



BLONDE - 5% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Blonde Ale 18A.

o MALT

Malt d'orge "pale"

o HOUBLON

"centennial"

o DESCRIPTION

Cette Blonde Ale fait partie des bières dites SMASH : un seul malt, un seul houblon. Sa robe d'un or limpide précède un nez discret et doux aux notes de céréales. Dotée d'une belle longueur en bouche, elle dévoile des arômes subtiles de noisette.

o HISTOIRE*

Style de bière artisanale américaine.

Conçue comme la bière la moins provocante de leur gamme.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Tapas, viandes blanches, viandes rouges grillées, burgers, champignons, fromages à croûte fleurie.



IPA - 5,6% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

IPA 21A.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "cara ruby"

o HOUBLONS

"simcoe", "amarillo"

o DESCRIPTION

Cette bière de type IPA américaine révèle une belle complexité au nez avec des notes de pamplemousse, une touche florale ainsi qu'un côté légèrement terreux. Une amertume équilibrée qui dévoile un goût teinté de pin.

o HISTOIRE*

Interprétation américaine des années 1975 d'un style anglais historique.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Cuisine épicée (orientale ou méditerranéenne), anchois, maquereaux, fromages (bleu), crèmes et mousses chocolat.



AMBRÉE - 5,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Irish Red Ale 15A.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "cara ruby", flocon d'orge, malt d'orge "crystal"

o HOUBLONS

"brewer's gold", "cascade"

o DESCRIPTION

Cette bière de type Irish Red Ale offre une belle robe ambrée soutenue par une mousse gourmande. Elle révèle en bouche une douceur de caramel contrastée par des notes subtiles de café ; des caractéristiques typiques des malts torréfiés.

o HISTOIRE*

Style moderne irlandais, adaptation du style populaire "English Bitter" avec moins de houblon et un peu plus de notes torréfiées.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Pizzas, crudités, chou-fleur, rôti de porc, charcuteries, fromages (comté).



TRIPLE - 8,4% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 -10 °C

o STYLE BJCP

Belge Triple 26C.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "pilsen", malt de seigle, malt d'orge "cara clair"

o HOUBLONS

"magnum", "cashmere"

o DESCRIPTION

Cette bière triple au seigle à la robe dorée offre au nez un parfum à la fois doux et intense. Elle révèle toute sa puissance dans un équilibre harmonieux de saveurs céréales et pain, subtilement teinté de poivre. Une bière forte en caractère et douce à déguster.

o HISTOIRE*

La Triple ou Tripel est un style de bière belge brassé autrefois par les moines trappistes.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Foie gras, cuisine épicée, viandes rouges en sauce, gibiers, comté 24 mois, maroilles.



PORTER - 4,6% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 -14 °C

o STYLE BJCP

Porter Anglais 13C.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "crystal", froment blanc, malt d'orge "Special B", "black"

o HOUBLON

"pilgrim", "target"

o DESCRIPTION

Cette bière de type Porter Anglais à la belle robe brune offre au nez le doux parfum du chocolat. En bouche, la touche chocolat est toujours présente, accompagnée par quelques pointes de caramel, de café et de réglisse. Sa pétillance et son corps léger en font une bière douce à déguster et à accorder.

o HISTOIRE*

Le Porter puise ses origines à Londres il y a environ 300 ans et a évolué à partir d'une bière brune douce et populaire à cette époque.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Viandes grillées, fromages à pâte persillée, desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

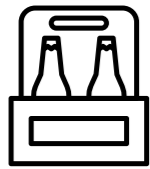
Sources historiques répertoriées par © www.brassageamateur.com



LE LIEU

LA TAPROOM*, UN LIEU PÉDAGOGIQUE.

Def. : (US) "lieu où une brasserie vend ses propres bières"



VENTE DIRECTE

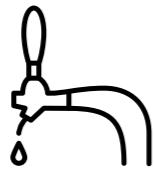
Les bières sont proposées en vente directe, à l'**unité** ou sous **plusieurs conditionnements** : **bouteilles de 33cl** (valisette X6, quadripack, carton X12) ; **bouteilles de 75cl** (valisette X3, carton X6) ; **fût** (location de tireuse)

Un petit **stock au frais** est toujours disponible pour que les amateurs puissent repartir avec leur bière fraîche prête à être déguster !



DÉGUSTATION

Vers quel style de bière se diriger ? L'équipe est là pour **guider le consomma(c)teur** et l'aider à **ouvrir ses sens** ! En matière de dégustation de bière, les **cinq sens sont sollicités** : l'apparence de la bière, ses saveurs, ses arômes et les sensations qu'elle procure ; autant d'éléments qui font cheminer vers une belle découverte.



BIÈRE PRESSION

5 becs permettent de proposer les recettes de bières fabriquées sur place. Les buveuses et buveurs de bière y trouveront ponctuellement des recettes d'autres brasseurs passionnés !



AMBIANCE

C'est dans une **ambiance "comme à la maison"** que le public est accueilli à la Brasserie des Balcons. Une **atmosphère chaleureuse** à la décoration soignée, des assises confortables... Bref, tout est fait pour se sentir à son aise pour les dégustations !



PÉDAGOGIE

L'accompagnement du consommateur dans le développement de ses connaissances autour de la bière est une valeur importante pour la brasserie. C'est pourquoi sont disponibles sur place des **supports divers et variés** (panneaux explicatifs, ouvrages, magazines, schémas explicatifs...), auprès desquels il pourra glaner des informations et approfondir sa "culture" bière. Des **visites guidées** et une **grande verrière** qui permet de voir la **salle de brassage** complètent cette volonté de partage.

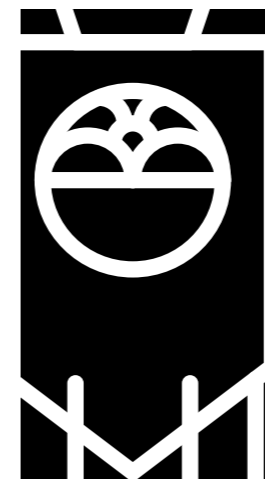


LA SALLE DE BRASSAGE.

La salle de brassage en **multipaliers**, comporte deux cuves chauffées par un générateur de vapeur. Celui-ci permet une gestion au degré près des paliers de température de brassage. Un process libre de tout frein technique, qui laisse ainsi libre cours à l'imagination pour l'élaboration des recettes. Pour la fermentation, le système dit "**isobarométrique**", est géré

entièrement sous pression. Il permet de mesurer précisément la quantité de CO² dans les bouteilles et fûts. Ce type d'installation requiert des équipements d'embouteillages spécifiques puisque l'ensemble du process est sous pression. Les levures ayant déjà réalisé leur travail de fermentation (4 fermenteurs de 10HL), la refermentation en bouteille n'est pas nécessaire. La bière fabriquée est ainsi consommable dès la sortie de

ligne et n'est pas soumise aux variations inhérentes à une refermentation. Toutefois, toujours à la recherche de plus de finesse, la brasserie opère une **garde de minimum 21 jours** avant la consommation pour certaines de ses recettes. La garantie d'une bière affinée et d'une recette stable !



ZOOM FABRICATION AU DEGRÉ PRÈS !

Pour une même recette, un brassage à 62° pendant 30' puis 68° pendant 30' ne donnera pas le même résultat gustatif que 67° pendant 30' puis 72° pendant 30'. Chaque amidon du malt doit être transformé en sucre moins complexe à des températures différentes pour être assimilable par les levures. La bière en sera plus ou moins ronde en bouche. Notre gestion de température ne laisse pas de place au hasard et permet des **recettes stables et reproductibles**.



Des services dédiés
pour tous les pros :
bienvenue dans
l'univers brassicole !



BRASSER EN "GIPSY".

Le "Gipsy brewing", une solution pour
brasser en gros volumes sur une
installation fonctionnelle et de qualité.
Qu'il s'agisse de brasseuse/brasseur
amateur avec l'envie de brasser
sur du gros volume et vendre* sa
production ; ou bien brasseuse/brasseur
professionnel avec le besoin d'augmenter
temporairement ses capacités de
production, l'envie de tester la production
en Iso, ou la nécessité de se lancer sans
pouvoir investir dans le matériel adapté,
ils sont les bienvenus à la Brasserie des
Balcons !

Ici c'est à eux de jouer. Après
l'établissement d'un contrat, la brasserie
laisse l'accès à l'ensemble du matériel pour
brasser ses propres recettes.

*la vente d'alcool nécessite un agrément des douanes
pour devenir entrepositaire agréé.

POUR LES PROS

Qu'ils soient : une entreprise,
une association, un
professionnel du
tourisme, un organisateur
d'événement, ou bien encore une
brasseuse/brasseur professionnel(le)
(ou amateur), la Brasserie des Balcons
propose des services dédiés.

LE BRASSAGE À FAÇON.

Ce n'est plus une découverte, la bière
est un produit qui à la cote ! Une mise
en avant et un potentiel qui permet
aujourd'hui à chacun de s'approprier ce
produit populaire et tendance.
La Brasserie des Balcons propose ainsi
aux pros de brasser leur recette pour eux !
Conditionnée en bouteilles (33cl et/ou
75cl) ou en fût, ils ont aussi la possibilité de
personnaliser leur étiquette pour que cette
bière leur ressemble jusqu'au bout !
Des bières qui peuvent aussi être brassées
pour des événements privés tels que fêtes
d'anniversaires, mariages, etc...

POUR QUI ?

○ LES BRASSEUSES(RS)

Qui ont besoin d'une brasserie
professionnelle et fiable pour brasser leur
bière.

○ LES PROS DU TOURISME

Qui souhaitent offrir des produits issus de
circuits courts, locaux et originaux à leur
clientèle.

○ LES SOCIÉTÉS

Qui souhaitent offrir à leurs collaborateurs
et clients un cadeau unique.

○ LES ORGANISATEURS

Qui prévoient un événement et qui
souhaitent proposer une bière craft locale
pour leur manifestation.

*la vente d'alcool nécessite un agrément des douanes
pour devenir entrepositaire agréé.



RÉSERVATION D'ESPACE.

Réunir ses collaborateurs, organiser un
team building avec ses équipes, ou juste
changer de cadre l'espace d'un jour pour
gagner en créativité ? C'est possible à la
Brasserie des Balcons.

Ce cadre insolite et tendance pour les
réunions se privatise à la demande.

À disposition sur place :

- 12 places assises avec tables et chaises
- 1 vidéoprojecteur + écran de projection
- Wifi

Les services suivants sont également
proposés pour animer ce moment :

- Visite guidée de la salle de brassage
- Dégustation des bières
- Réservation traiteur

CONTACT.

Manon CORNEILLE

1560 route d'Argent - 38510 MORESTEL

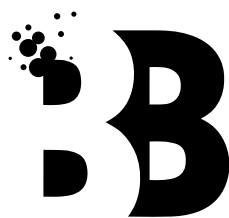
Tél. 06 28 54 64 39

contact@brasserie-des-balcons.com

www.brasserie-des-balcons.com

f @ in

N'hésitez pas à nous contacter pour une visite !



BRASSERIE DES BALCONS

