

Accessoires de base pour la fabrication de la bière

1. Casserole de cuisson complète : fond filtrant, vanne (20, 30, 50 lt etc...)
2. Plan de cuisson ou brûleur à gaz (+détendeur) adapté à la casserole.
3. Produit de désinfection, Chemipro Oxi.
4. Thermomètre avec ou sans protection.
5. Densimètre.
6. Éprouvette.
7. Spatule.
8. Carré de gaze universelle pour filtration.
9. Sac à houblon.
10. Serpentin de refroidissement.
11. Bidon complet ou cuve de fermentation.
12. Tige remplisseuse (+tuyau)
13. Bouteilles (uniquement pour la bière !)
14. Capsules 26 ou 29mm
15. Capsuleuse.
16. De la patience car une bière se déguste deux à trois mois après sa fabrication.

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour toute question et conseil sur nos articles.

Vous trouverez tous ces accessoires sur notre site : www.biereartisanale.ch



*Bière Artisanale
Romande*
Fournisseur en matériel de brassage

L'équipe de Bière Artisanale Romande vous souhaite la bienvenue dans le monde du brassage de la bière. ET.... SANTÉ !