Brasserie La Chavagn'

La fabrication de la bière

1. La chavagn' est brassée avec des ingrédients de premiere qualité...

- Malt et céréales régionales
- Houblon
- Eau de source du Coly

2. Concassage

Réduction du malt en mouture

3. Empâtage et filtration

Les enzymes transforment l'amidon en sucre

+

→ Drêches

4. Ébullition

Stérilisation du moût et coagulation des protéines

+

5. Refroidissement

+

6. Fermentation

La levure transforme le moût en bière

7. Garde

Affinage du goût et développement des arômes

8. Enfûtage et embouteillage

9. Vente et livraison