

# Venir brasser de la bière avec le GOL, ça veut dire quoi?

## Ca veut dire participer à:

Une journée entière de brassage  
+  
Une demi journée d'embouteillage des bières

→ C'est à dire à une session

## Une journée de brassage:

Prévoir d'être disponible toute la journée

Début: 9h

Fin: 19h

- On brasse **2 bières différentes**

→ Le type des 2 bières à brasser (ex: blonde amère, ambrée fleurie, une marque de bière...) est choisi en accord entre tous les inscrits à la session et le GOL

→ **2 x 80 litres** environs de bières

- On pique nique

→ **Apporter de quoi manger et boire**

Si vous avez une bière à nous faire découvrir.. n'hésitez pas ;)

→ Petit apéro en fin de journée

- Chaque participant **récupère sa part de bouteilles de bières vides à nettoyer chez lui** avant la journée d'embouteillage

## Une journée d'embouteillage:

(3 à 4 semaines plus tard)

Début: 13h30

Fin: 18h

!Chaque participant doit venir avec sa part de bouteilles propres!

## Une bouteille propre pour le GOL, c'est quoi?

- Elle est nettoyée à l'eau claire. Pas besoin de savon ou autre.

- Plus aucune poussière dans la bouteille

- Pas d'étiquette ni de colle d'étiquette sur la bouteille

- Elle est inspectée totalement pour s'assurer quelle est comme neuve.

Elle sera stérilisée au moment venu en étant trempée dans une solution de stérilisation mais doit être parfaitement propre avant : comme neuve : le fond, les parois, l'extérieur sont inspectés.

## Ca veut dire faire partie d'un petit groupe:

Le groupe est constitué de:

- 1 brasseur référent (c'est lui le connaisseur)
- + 5 participants dont 1 brasseur coordinateur

### Le brasseur coordinateur

Pour alléger le travail des bénévoles du conseil d'administration du GOL, il est vivement recommandé que chaque groupe en ait un.

Le brasseur coordinateur peut être n'importe quel participant. Il fait le **lien entre tous les participants à la session et le brasseur référent.**

Le brasseur coordinateur s'assure que	
le groupe ait choisi	- les 2 types de bière (avant le brassage) - les noms des bières (avant l'embouteillage) - les étiquettes (facultatifs mais plus sympathique;)
chaque participant	- se rappelle de venir brasser et embouteiller - ait payé son inscription (avant la fin de la session)

Bien sûr le GOL est là en cas de questions, doutes ou autres. La tâche n'est pas compliquée, elle demande juste un petit peu d'organisation.

### Le brasseur référent

- Met en place les recettes des bières choisi par le groupe
- Encadre les journées de brassins et d'embouteillage
- Organise l'installation du matériel pour les brassins et l'embouteillage des bouteilles
- S'assure du bon déroulement au niveau technique des journées

## Ca veut dire S'inscrire:

L'adhésion à l'association est obligatoire (5 euros).

L'inscription est ouverte à tout adhérent qu'il soit novice, amateur ou expérimenté.

Une part à une session coûte **50 euros pour environ 20L** de bières (la quantité dépend du déroulement des brassins)

Malheureusement ce n'est pas une inscription qui certifie la réussite d'une bière brassée.. cela serait trop simple! Enfin bon.. on fait tout pour!

**Les bouteilles et les cagettes sont consignées.**  
Une fois les bouteilles bues l'ensemble doit être ramené parfaitement propre au local

## Ca veut dire ramener de la bière maison chez soi!

Environ 6 semaines après le brassage vous pourrez enfin récupérer et déguster VOTRE bière :)