

Procédures:

Faites 1 brassée de chaque bière.  
A l'embouteillage, embouteillé 2/3 de  
chaque brassée. Exemple une Festa red Ale  
et une Lager. Vous obtenez environ 44  
bouteilles de chaque sorte. Mêler ensuite le 2  
ensemble et obtenez 2/3 ( 44 bouteilles) d'u-  
ne nouvelle sorte.

Expérimentez en mêlant 1/3 d'une sorte +  
2/3 de l'autre et vice versa.

---

## Les Mélanges Festa Brew

385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: [maisondelabiere.com](http://maisondelabiere.com)

[lucienrancourt@globetrotter.net](mailto:lucienrancourt@globetrotter.net)

## Les mélanges Festa Brew

Densité  
Finale

Densité  
départ

<b>LAGER FONCÉ</b>	BLONDE	1050	1011
	BROWN ALE		
<b>ALE DOUCE</b>	DRY	1044	1009
	BROWN ALE		
<b>LAGER CANADIENNE</b>	BLONDE LAGER	1047	1010
	CREAM ALE		
<b>CERVESA MEXICAINE</b>	BLONDE LAGER	1041	1006
	DRY		
<b>PORTER</b>	BROWN ALE	1053	1016
	STOUT		
<b>SCOTTICH ALE</b>	RED ALE	1056	1015
	BOCK		
<b>MUNICH LAGER</b>	BLONDE LAGER	1050	1010
	CONTINENTAL PILS		
<b>MUNICH DUNKEL (BRUNE)</b>	BROWN ALE	1050	1010
	CONTINENTAL PILS		
<b>BIEREXPERT-EXPORT</b>	BLONDE LAGER	1049	1010
	PALE ALE		
<b>BIEREXPERT-LAGER CUIVRÉE</b>	BLONDE LAGER	1049	1012
	RED ALE		
<b>BIEREXPERT-WEIZEN</b>	WHEAT	1049	1014
	BROWN ALE		
<b>BIEREXPERT-BOCK</b>	WHEAT	1056	1015
	BOCK		