

# BREWING – niveau Professionnel

## Objectif :

L'objectif principal de ces 3 jours est de prendre connaissance avec les mesures analytiques liées à ces méthodes douces : la Force et l'Extraction. A l'aide d'un réfractomètre, il s'agira de trouver les paramètres de mouture, dose, température et turbulence afin de produire l'extraction parfaite entre 18 et 22% et une force entre 1.15 et 1.35% TDS. Plusieurs tests seront réalisés afin de comprendre l'influence de la dose, de la température, de la granulométrie, etc. sur le « control chart ».

## Programme succinct : 3 jours (9h - 17h)

### JOUR 1

Visite de l'usine

De la Graine à la tasse

Histoire et bases des techniques Brewing

Pratique : V60, Aeropress ou Chemex

*Repas de midi*

Pratique : Utilisation du réfractomètre et du Brewing Control Chart

Pratique : effet de la mouture sur l'extraction

### JOUR 2

Pratique : Effet de la quantité

Pratique : Effet de la température de l'eau

*Repas de midi*

Pratique : Effet de l'eau

Pratique : Effet du degré de torréfaction

## **JOUR 3**

Effet du by-pass

Force constante et 3 différentes extractions

Extraction constante et 3 forces différentes

*Repas de midi*

Examens écrits

Examen pratiques