

LE VEILLEUR



DE BIERES

LES RECETTES DU VEILLEUR



Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

Rejoignez-nous





ALE A L'AMARENA

Cette blonde sera parfaite en été pour son côté rafraîchissant. L'Amarena (préparation de griottes italiennes) apporte une agréable saveur fruitée sans trop de sucre.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
21-23 litres



**A BOIRE
DANS**
5 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
4-5 %



AMERTUME
19 IBU



COULEUR
8-9 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	4,00 Kg
Malt T15	0,75 Kg
Malt Blé	0,25 Kg

ebullition

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Tradition 4,4 %	30 g	18	Début de l'ébullition
NUGGET 5,6%	15 g	2	10 min avant fin ébu.
MOSAIC 11,6%	5 g	0	À la coupure du feu

ensemencement

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

fermentation

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Autre Ajout	Quantité	Quand ?
Amarena	500 g	À cru : en purée 4 jours après ensemencement. Laisser env. 2 semaine.

embouteillage

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

garde

2 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





ALE A LA BRUYERE

Originnaire d'Écosse et parmi les plus anciens styles de bières, la *Fraoch* est une blonde dorée et épicée aux arômes de plantes et herbacés.



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
6 semaines



ALCOOL
ESTIME
4-5 %



AMERTUME
25 IBU



COULEUR
15-16 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	4,40 Kg
CARA 20	0,40 Kg
Malt de blé	0,20 Kg

ebullition

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Assaisonnement	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGET 5,2 %	41 g	25	Début de l'ébullition
Sommités de bruyère	40 g	0	30 min. avt fin ébu.
NUGGET 5,2 %	20 g		À la coupure du feu
Sommités de bruyère	40 g		À la coupure du feu

ensemencement

LEVURE BRY-97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

fermentation

LEVURE BRY-97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 5 jours à 18-20°C

SECONDAIRE 10 jours à 12-15°C

embouteillage

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

garde

2 semaines à 18-20°C

2 semaines à 12-15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





AMERICAN AMBER ALE

Une ambrée avec un joli corps rouge accompagné de notes de biscuit et de caramel. Un houblonnage original relève les saveurs de cette American Amber Ale.



**QUANTITE DE
BIÈRE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
7 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
6-7 %



AMERTUME
28 IBU



COULEUR
29-30 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 24,2 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71,4 °C

Grain	Quantité
Malt Pilsen	3,0 Kg
Malt Cara 20	2,0 Kg
Malt Biscuit	1,0 Kg
Malt Melanoidin	0,8 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGET 5,2 %	15 g	9	Début de l'ébullition
MOSAIC 11,6 %	10g	13	Début de l'ébullition
MOSAIC 11,6 %	20 g	3	5 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE NOTTINGHAM - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE NOTTINGHAM - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





AMERICAN IPA

Une American IPA dans toute sa splendeur : une amertume prononcée et équilibrée suivi par un fruité puissant entre agrumes et fruits exotiques.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
7 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
5-6 %



AMERTUME
49 IBU



COULEUR
20-22 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20,2 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	3,60 Kg
Malt Biscuit	0,80 Kg
Malt Cara 50	0,70 Kg
Malt Acide	0,15 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
MOSAIC 11,6 %	15 g	21	Début de l'ébullition
NUGGET 13 %	10 g	16	Début de l'ébullition
MOSAIC 11,6 %	10 g	7	15 min avant fin ébu.
MOSAIC 11,6 %	20 g	5	5 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY-97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE BRY-97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 10 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Houblon	Quantité	Quand ?
MOSAIC 11,6 %	50 g	À cru : 6 jours après brassage.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





ANGELA

Brune ronde et fruitée



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
8 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
4-5 %



AMERTUME
30 IBU



COULEUR
33-35 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 21,6 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71,2 °C

Grain	Quantité
PILSEN	5,00 Kg
Cara T50	0,60 Kg
Chocolat	0,20 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Assaisonnement	Quantité	IBU	Quand ?
Tradition 4,4 %	45 g	28	Début de l'ébullition
Tradition 4,4 %	10 g	2	15 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE Windsor - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE Windsor - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

5 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





BIÈRE D'ABBAYE

La traditionnelle bière blonde belge brassée dans les monastères. Ses notes d'alcool épicées sont accompagnées par une saveur complexe de malt caractéristique.



**QUANTITE DE
BIÈRE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
7 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
6-7 %



AMERTUME
25 IBU



COULEUR
11-12 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20,7 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt Pale	4,50 Kg
Malt T10	0,7 Kg
Malt Biscuit	0,7 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Tradition 4,4 %	35 g	22	Début de l'ébullition
Sucre Candi	200g		15 min avant fin ébu.
Tradition 4,4%	26 g	3	5 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE ABBAYE - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE ABBAYE - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 6,1 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





BIERE DE NOEL

Une bière de Noël dans la plus pure tradition. La finesse du goût est mise en avant par des épices délicates : fèves de Tonka, Cardamom, écorces d'orange douce et badiane.



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
7 semaines



ALCOOL
ESTIME
6-7 %



AMERTUME
27 IBU



COULEUR
27-30 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20,4 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt Pilsen	2,9 Kg
Malt Biscuit	0,8 Kg
Malt Cara 50	0,5 Kg
Malt Melanoidin	0,4 Kg
Malt T50	0,4 Kg
Malt de blé	0,25 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Mosaic 11,6 %	20 g	27	Début de l'ébullition
Orange douce	25 g		15 min avant fin ébu.
Fève de Tonka	1,5 u.		15 min avant fin ébu.
Cardomom	1,5 u.		15 min avant fin ébu.
Anis Etoilé	0,5 u.		15 min avant fin ébu.
Sucre Candi	160 g		15 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Houblon	Quantité	Quand ?
MIEL	240 g	À cru : 4 jours après brassage.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.veilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





BLONDE VERVEINE FRUITS ROUGE

Une bière légère et fruitée, finement épicée à la verveine citronnelle. Elle est très rafraîchissante mais possède un caractère bien trempé.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
21-23 litres



**A BOIRE
DANS**
5 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
4-5 %



AMERTUME
20 IBU



COULEUR
8-9 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 22,7 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	4,50 Kg
Malt CARA 20	1,00 Kg
Malt Melanoidin	0,40 Kg
Malt de blé	0,30 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
MOSAIC 11,6 %	15 g	20	Début de l'ébullition
VERVEINE CITRONNELLE	40 g		10 min avant fin ébu.
MOSAIC 11,6%	15 g	0	À la coupure du feu

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Autre Ajout	Quantité	Quand ?
Mélange fruits Rouges	1 Kg	À cru : en purée (cuit à 80°C pdt 20min.) 4 jours après ensemencement.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

2 semaines à 15°C

Mardi - Samedi

10h00 - 12h30
14h30 - 19h00

contact@leveilleurdebieres.com
www.leveilleurdebieres.com
16 place Mercadieu
31600 Muret

Rejoignez-nous





BRUNE BELGE

Une brune belge avec des notes de chocolat et de café qui se marie à une belle rondeur. La saveur complexe de malt apporte une douceur typique en bouche.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
10 semaines



**ALCOOL ES-
TIME**
8-9 %



AMERTUME
21 IBU



COULEUR
20-21 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 24 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71,8°C

Grain	Quantité
Malt Pale	3,00 Kg
Malt T10	2,30 Kg
Malt Melanoidin	0,90 Kg
Malt Biscuit	1,00 Kg
Malt Roasted	0,70 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Nugget 13,2 %	11 g	9	Début de l'ébullition
Tradition 4,4 %	25 g	5	35 min avant fin ébu.
Tradition 4,4 %	40 g	7	25 min avant fin ébu.
Sucre Candi	1,5 Kg		15 min avant fin ébu.
Willamette 4,7%	20g		A la coupure du feu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE ABBAYE - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE ABBAYE - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 22 jours à 10-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

6 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





CASCADE SINGLE HOP

Un seul et unique houblon pour cette blonde aux notes d'agrumes et de fleurs : le Cascade. Il dégage des arômes de pamplemousse.

DENSITE INITIALE 1050

DENSITE FINALE 1012



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
7 semaines



ALCOOL
ESTIME
5-6 %



AMERTUME
40 IBU



COULEUR
10 EBC

BRASSAGE

FERMENTATION

EMPATAGE

EAU 20 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C

Verser le grain dans l'eau à 71,8°C

Grain	Quantité
Malt Pale T5	2,90 Kg
Malt T50	0,5 Kg
Malt Cara 50	0,34 Kg
Malt Cara 120	0,12 Kg
Malt de Blé	0,23 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
CASCADE 6,2 %	41 g	30	Début de l'ébullition
CASCADE 6,2 %	20 g	7	15 min avant fin ébu.
Sucre de canne	500 g		15 min avant fin ébu.
CASCADE 6,2 %	20g	3	5 min avant fin ébu.
CASCADE 6,2 %	63 g		À la coupure du feu

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS (optionnel)

Houblon	Quantité	Quand ?
CASCADE 6,1 %	50 g	À cru : 6 jours après brassage.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





GINGER ALE

Une blonde fine mais relevée ! Rafraîchissante et acidulée, le gingembre vous emporte les papilles et révèle tout le caractère de cette bière.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
7 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
5-6 %



AMERTUME
8 IBU



COULEUR
19-20 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66,7 °C
Verser le grain dans l'eau à 71°C

Grain	Quantité
Malt Pilsen	4,00 Kg
Malt Cara 20	0,80 Kg
Malt de blé	0,20 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Tradition 4,4 %	15 g	8	Début de l'ébullition
Sucre Candi	200 g		15 min avant fin ébu.
Gingembre	200 g		15 min avant fin ébu.
Tradition 4,4 %	20 g		A la coupure du feu

ENSEMENCEMENT

LEVURE NOTTINGHAM - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE NOTTINGHAM - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





IMPERIAL IPA

Une bière blonde houblonnée d'inspiration américaine. Une belle rondeur résineuse accompagne des notes de cassis et de citron.

DENSITE INITIALE 1083

DENSITE FINALE 1018



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
6 semaines



ALCOOL
ESTIME
7-8 %



AMERTUME
57 IBU



COULEUR
22-24EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 24 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C

Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt Pale	6,50 Kg
Malt Cara 50	0,20 Kg
Malt Biscuit	0,30 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGET 13,2 %	33 g	46	Début de l'ébullition
SUCRE CANDI	800 g		15 min avant fin ébu.
MOSAIC 11,6 %	30 g	11	15 min avant fin ébu.
MOSAIC 11,6 %	50 g		A la coupure du feu
WILLAMETTE 4,7%	30 g		A la coupure du feu

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Houblon	Quantité	Quand ?
WILLAMETTE 4,7%	50 g	À cru : 5 jours après brassage.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

4 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





PATERSBIER

Elle est à l'origine brassée par des moines belges. La Patersbier (Bière du père) est une blonde avec beaucoup de goût, simple et limpide.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
6 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
4-5 %



AMERTUME
14 IBU



COULEUR
5-6 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 18 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	4,50 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
Tradition 4,4 %	30 g	11	Début de l'ébullition
Tradition 4,4 %	10 g	3	10 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE Munich - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE Munich - LALLEMAND

PRIMAIRE 10 jours à 20-22°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

5 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadier - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





SAISON SAUGE

Bière blonde de tradition belge. Rafraichissante avec ses notes herbacées et fermières, elle est généreusement maltée. Le rajout de Sauge apporte une belle note de plante qui se marie à merveille avec le style.



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
7 semaines



ALCOOL
ESTIME
4-5 %



AMERTUME
13 IBU



COULEUR
15-18 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C

Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	3,60 Kg
Malt de blé	0,20 Kg
MUNICH (T15)	0,85 Kg
ABBAYE (T45)	0,15 Kg
SPECIAL B	0,15 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Assaisonnement	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGET 13 %	9 g	13	Début de l'ébullition
SUCRE CANDI	150 g		15 min avant fin ébu.
Sauge séchée	20 g		15 min avant fin ébu.
HALLER. TRAD.	40 g	0	À la coupure du feu
4,4 %			

ENSEMENCEMENT

LEVURE SAISON - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE SAISON - LALLEMAND

PRIMAIRE 4-5 jours à 18-20°C

SECONDAIRE 10 jours à 12-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

3 semaines à 18-20°C

2 semaines à 12-15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





SAISON

Bière blonde de tradition belge. Elle était brassée en fin d'hiver et bue l'été. Rafraichissante avec ses notes herbacées et fermières, elle est généreusement maltée.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
7 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
4-5 %



AMERTUME
13 IBU



COULEUR
15-18 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 20 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C

Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	3,60 Kg
Malt de blé	0,20 Kg
MUNICH (T15)	0,85 Kg
ABBAYE (T45)	0,15 Kg
SPECIAL B	0,15 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Assaisonnement	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGET 13 %	9 g	13	Début de l'ébullition
SUCRE CANDI	150 g		15 min avant fin ébu.
HALLER. TRAD.	40 g	0	À la coupure du feu
4,4 %			

ENSEMENCEMENT

LEVURE SAISON - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE SAISON - LALLEMAND

PRIMAIRE 4-5 jours à 18-20°C

SECONDAIRE 10 jours à 12-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

3 semaines à 18-20°C

2 semaines à 12-15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





WHITE IPA

Une bière blanche typique, bière de blé, troublee et légère mais avec un caractère fruité marqué par un houblonnage peu commun pour une blanche.



**QUANTITE DE
BIERE FINIE**
20-22 litres



**A BOIRE
DANS**
8 semaines



**ALCOOL
ESTIME**
5-6 %



AMERTUME
27 IBU



COULEUR
10-12EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 23,2 litres **DUREE D'EMPATAGE** 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71,3 °C

Grain	Quantité
Malt PILSEN	4,00 Kg
Malt blé	1,50 Kg
Malt T10	0,60 Kg
Malt Cara T50	0,50 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres **DUREE D'EBULLITION** 60 min

Houblon	Quantité	IBU	Quand ?
NUGGETS 13 %	18 g	24	Début de l'ébullition
MOSAIC 11,6 %	12 g	3	1 min avant fin ébu.

ENSEMENCEMENT

LEVURE BRY97 - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE BRY97 - LALLEMAND

PRIMAIRE 7 jours à 20-22°C

SECONDAIRE 15 jours à 10-15°C

AJOUTS

Houblon	Quantité	Quand ?
MOSAIC 11,6 %	25 g	À cru : 6 jours après brassage.

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 7 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

5 semaines à 15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





WITBIER CITRONNELLE

Bière blanche classique belge, elle se sert trouble. La coriandre et la citronnelle se marient à merveille aux complexes arômes de banane et d'orange.

DENSITE INITIALE 1045

DENSITE FINALE 1011



QUANTITE DE
BIERE FINIE
20-22 litres



A BOIRE
DANS
5 semaines



ALCOOL
ESTIME
4-5 %



AMERTUME
15 IBU



COULEUR
7-8 EBC

BRASSAGE

EMPATAGE

EAU 18,5 litres DUREE D'EMPATAGE 60 min

TEMPERATURE D'EMPATAGE 66 °C
Verser le grain dans l'eau à 71 °C

Grain	Quantité
Malt de blé	2,30 Kg
Malt Pale	2,30 Kg

EBULLITION

MOÛT 30 litres DUREE D'EBULLITION 60 min

Assaisonnement	Quantité	IBU	Quand ?
SAAZ 2,2 %	50 g	15	Début de l'ébullition
Orange confite	35 g		10 min avant fin ébu.
Graines de coriandre légèrement écrasées	25 g		10 min avant fin ébu.
Citronnelle fraîche	30 g		10 min avant fin ébu.
Citronnelle fraîche	20 g		À la coupure du feu

ENSEMENCEMENT

LEVURE MUNICH - LALLEMAND : 0,5 - 1 g/L à 25°C

FERMENTATION

FERMENTATION

LEVURE MUNICH - LALLEMAND

PRIMAIRE 5 jours à 18-20°C

SECONDAIRE 10 jours à 12-15°C

EMBOUTEILLAGE

SUCRE 8 g/L à faire bouillir dans 0,5 L d'eau

GARDE

1 semaines à 18-20°C

2 semaines à 12-15°C

Horaires Boutique

Du Mardi au Samedi
10h - 12h30 et 15h30 - 19h00
Mercredi
16h30 - 19h00

Brasserie Artisanale Bio

contact@leveilleurdebieres.com / www.leveilleurdebieres.com
230 av. des Pyrénées - 31600 Muret

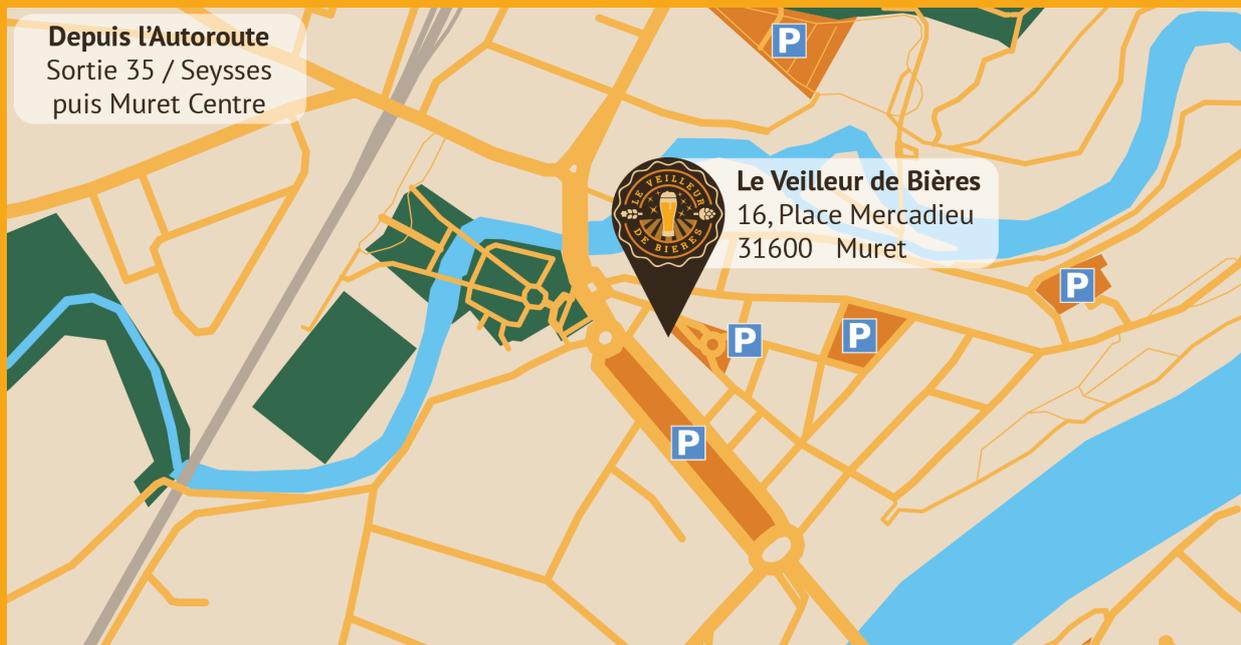
SARL Le Veilleur de bières - RCS N°822 374 948 au capital social de 20000€ - 16 place Mercadieu - 31600 Muret
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Rejoignez-nous





Brasserie Bio – Cave à bières artisanales – Boutique pour brasseur
230 av. des Pyrénées & 16 place Mercadiou - 31600 Muret



Mardi - Samedi
10h00 - 12h30
14h30 - 19h00

contact@leveilleurdebieres.com
www.leveilleurdebieres.com
16 place Mercadiou
31600 Muret

Rejoignez-nous

