AMSTEIN L'ambassadeur de la Bière!

45 1973 ~ 2018

tout-o-mat

Workshops vendredi 24 août 2018

www.amstein.ch/45ans

Rencontrez nos brasseurs

17h00 - 17h30 - *FR*
Duvel - Philippe Moortgat
Titre à confirmer

17h30 - 18h00 - *FR* COMPLET
Bellerose - Thomas Bulcke
« L'origine des bières dites de Saison »
- avec dégustation de fromage

18h00 - 18h30 - *EN* COMPLET
BrewDog - Jan Klos
« BrewDog loves quality »

18h30 - 19h00 - *FR* ANNULÉ
St-Feuillien - Serge Vannerom
« Comment déguster une bière avec soin et talent »

19h00 - 19h30 - *FR*
Westmalle - Alain De Loecker
« Westmalle : Qu'est-ce qu'une bière trappiste ? »

19h30 - 20h00 - *EN* COMPLET
Stone - Michael « Zippo » Parzick
« Cheese & Beer »

20h00 - 20h30 - *EN*
Windswept - Nigel Tiddy
Pilots to Pints
A short history of Windswept Brewing Co

20h30 - 21h00 - *EN*
Põhjala - Peeter Keek
« The Põhjala Story - presented by the co-founder Peeter Keek »

Cyril Hubert - Biérologue - *FR*

Atelier 1 – 17h15-18h15
Acide ou acidulé?
L'occasion de faire travailler les papilles et de ressentir la différence entre acidulé et acide.

Atelier 2 – 18h15-19h15 COMPLET
Les 3 familles
Déguster une bière de chaque fermentation : haute, basse et spontanée afin de découvrir les différentes flaveurs et de parler des familles et de leurs différences.

Atelier 3 – 19h15-20h15 COMPLET
Bières et chocolats
Découvrez comment la bière peut s'accorder avec le chocolat

Atelier 4 – 20h15-21h15 COMPLET
Les bières noires
Déguster plusieurs type de bières noires afin de réaliser que les bières peuvent avoir la même couleur sans pour autant avoir les mêmes flaveurs.

The Perfect Pour with WARSTEINER - *EN*

In 1 hour, let a Warsteiner specialist :

- teach you about the Warsteiner History and Family
- show you the three steps of pouring the Warsteiner from bottle
- talk to you about Warsteiner Quality control
- advise how to perfectly pour Warsteiner from draft

Choose your session : **17h00-18h00** // **18h15-19h15** // **19h30-20h30**

Pairing bière & cigare avec MALHEUR - *FR*

Monsieur DeLandtsheer, de la brasserie du même nom, vous fera découvrir les joies du pairing entre une bière MALHEUR et un cigare HAVANA.

2 sessions à choix :
Débutant de **17h15 à 18h15** // Connaisseur de **18h30 à 19h30**

AMSTEIN
L'ambassadeur de la Bière!

45
1973 ~ 2018

tout-o-mat

Workshops samedi 25 août 2018

www.amstein.ch/45ans

Rencontrez nos brasseurs

15h30 - 16h00 - *FR*
Hoppy People - David Bonjour
« Comment brasser de la bière »

16h00 - 16h30 - *FR*
Brasserie Lupulus - Serge Vannerom ANNULÉ
« Comment déguster une bière avec soin et talent »

16h30 - 17h00 - *EN*
Stone - Michael « Zippo » Parzick
« Cheese & Beer »

17h00 - 17h30 - *FR*
Westmalle - Alain De Loecker
« Westmalle : Qu'est-ce qu'une bière trappiste ? »

17h30 - 18h00 - *EN*
Birra Antoniana - Paolo Bisso
« Heritage line & Brews »

18h00 - 18h30 - *FR*
Brasserie Huyghe - Kristof Pellens
« Présentation de la Brasserie : Mongozo & Delirium »

18h30 - 19h00 - *FR*
WhiteFrontier - Cyril Kressibucher
«Comment le Freeride révolutionne l'innovation brassicole »

19h00 - 19h30 - *EN*
BrewDog - Jan Klos
« BrewDog loves quality »

19h30 - 20h00 - *FR*
Lindemans - Philippe Dumont
« Préparation culinaire avec la bière »

20h00 - 20h30 - *FR*
Verhaeghe Vichte - Amaury Kervyn
« Présentation de la bière : Duchesse de Bourgogne »

Cyril Hubert - Biérologue - *FR*

Atelier 1 – 17h15-18h15
Les bières de blé
Afin de ne plus appeler la bière par la couleur, dégustation de 3 styles de bières de blé.

Atelier 2 – 18h15-19h15 COMPLET
Dégustation classique
Une dégustation au sens traditionnel du terme axée sur les sens et l'analyse de la bière.

Atelier 3 – 19h15-20h15
Bières et chocolats
Découvrez comment la bière peut s'accorder avec le chocolat

Atelier 4 – 20h15-21h15
Bière bouteille ou canette ?
Vous avez certains clichés concernant la bière en canette ? Laissez nous vous démontrer qu'une bière artisanale en canette est aussi bonne qu'une artisanale en bouteille !