

Marine Goudon DNMADE NUM2

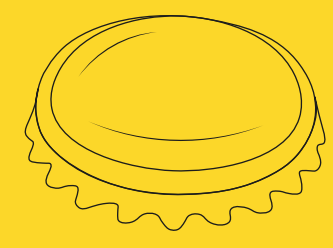
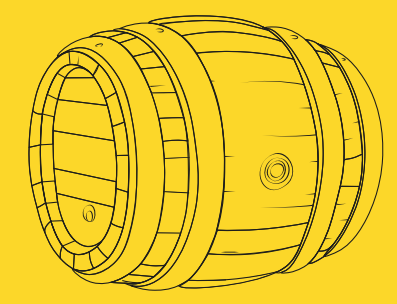
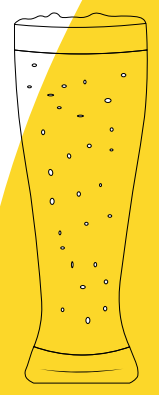
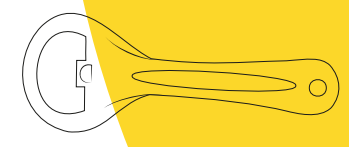
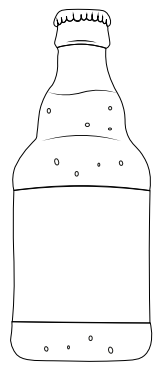
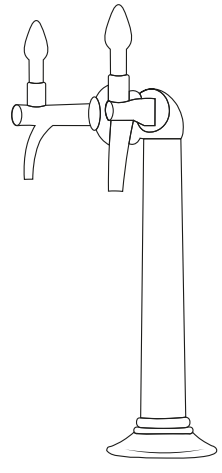
THE NOUN PROJECT

DEMANDE

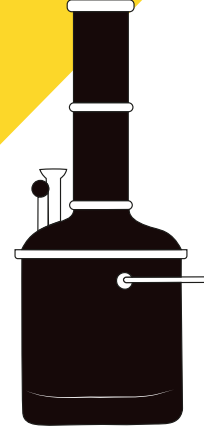
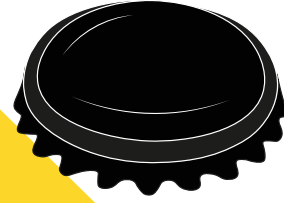
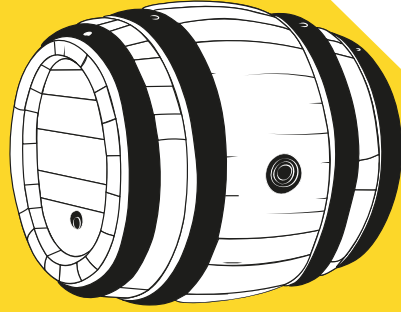
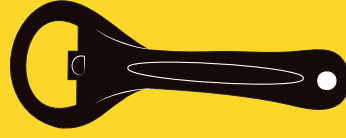
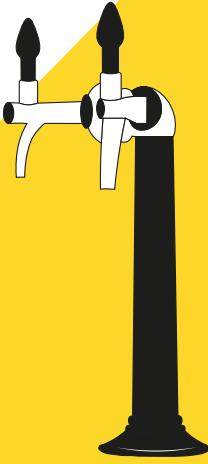
Création de dix pictogrammes originaux sur le thème de la bière, déclinés en version à contours uniquement, noir et blanc, et en couleur, tous au format carré et représentant visuellement ce mot.

Ces pictogrammes peuvent être mis sur un support imprimé ou numérique afin d'obtenir un aperçu du rendu final, que ce soit pour une utilisation print ou digitale.

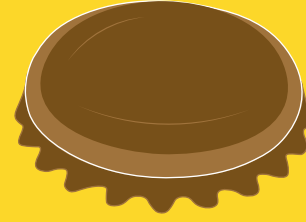
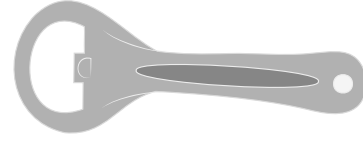
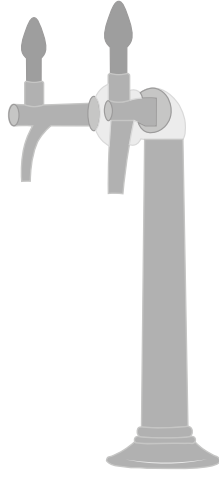
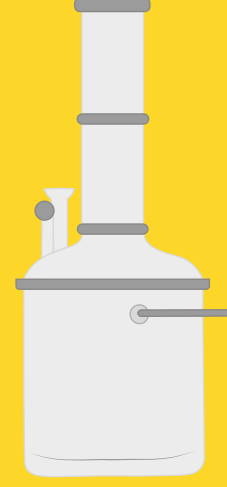
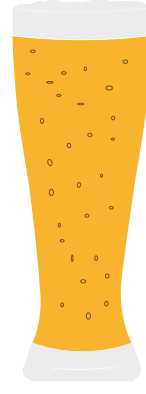
Contour uniquement



Noir et blanc



Couleur



TA RECETTE, TON GOÛT, TA BIÈRE !

LES INGREDIENTS

- Malt liquide (contenant le malt liquide, le houblon et la levure)
- Eau
- Avec bouchon et sas
- Casserole
- Pres et capsules

PRÉPARATION DU MOÛT

- Verser le malt liquide ou en poudre
- Ajouter la quantité d'eau (indiquée sur le kit)
- Porter à ébullition pendant quelques minutes pour stériliser.
- Filtrer le moût (le kit fournit un filtre en tissu).

FERMENTATION

- Verser le moût dans le fermenteur.
- Ajouter la levure du kit.
- Fermer le fermenteur avec le bouchon et le sas.
- Laisser fermenter 1 à 2 semaines à température ambiante.

MISE EN BOUTEILLE

- Ajouter le sucre fourni avec le kit (ou selon instructions).
- Mettre la bière en bouteilles propres.
- Fermer avec capsules et laisser reposer 1 à 2 semaines pour la carbonatation.

DÉGUSTATION

- Réfrigérer les bouteilles et profiter de ta bière maison !

SAVOURE CHAQUE GORGÉE !

CRÉER TA PROPRE BIÈRE

