

# BRASSERIE COMMUNALE EXTRAORDINAIRE



Pendant 14 ans, Charlotte a brassé des centaines de milliers de litres de bières. En 2023, elle a décidé de raccrocher son tablier et de transmettre sa micro-brasserie à la nouvelle association créée par Nantes en commun : la Brasserie Communale Extraordinaire.

Depuis janvier 2023, Charlotte transmet ses pratiques, ses recettes, ses secrets et son amour de la bière à Marie, Victoire, Fanny, Arthur et Simon qui pourront, à leur tour, les transmettre à d'autres. Nous avons la

chance de prendre la relève de cette institution nantaise ! Charlotte est une des pionnières de la réappropriation du brassage par les femmes.

Les bières sont troubles car non filtrées, ni pasteurisées. Le dépôt au fond de la bouteille est naturel, il est dû à la refermentation en bouteille. Pour cette raison, il est conseillé de conserver les bouteilles debout pour que le dépôt reste au fond de la bouteille.

## Les Ingrédients de la bière

**L'eau** : la bière est constituée à 90% d'eau...

**Le malt** : Malt d'orge ou malt de blé, le malt apporte des sucres fermentescibles. Charlotte se fournit auprès d'une malterie belge.

**Le houblon** : De nombreux rôles, mais le principal est d'apporter l'amertume. Ce sont les fleurs qui sont utilisées, elles se retrouvent sous forme de cônes ou alors de pellets : Le houblon provient de l'Est de la France.

**La levure** : Elle va transformer les sucres du malt en alcool et en gaz carbonique

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

