

La bière pirate...



@teslawf



**L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé !**

Pirates ?





SEERAIWER



Le numérique au service des citoyens



Apéro. 
Seeraiwer

Le numérique qui mousse !





SEERAIWER

CHANGEONS LE SYSTÈME, PAS LE CLIMAT !

ALTERNATIBA

Le village des alternatives pour la transition écologique et citoyenne

27 & 28 JUIN

STRASBOURG

de la place Kléber à la place Broglie





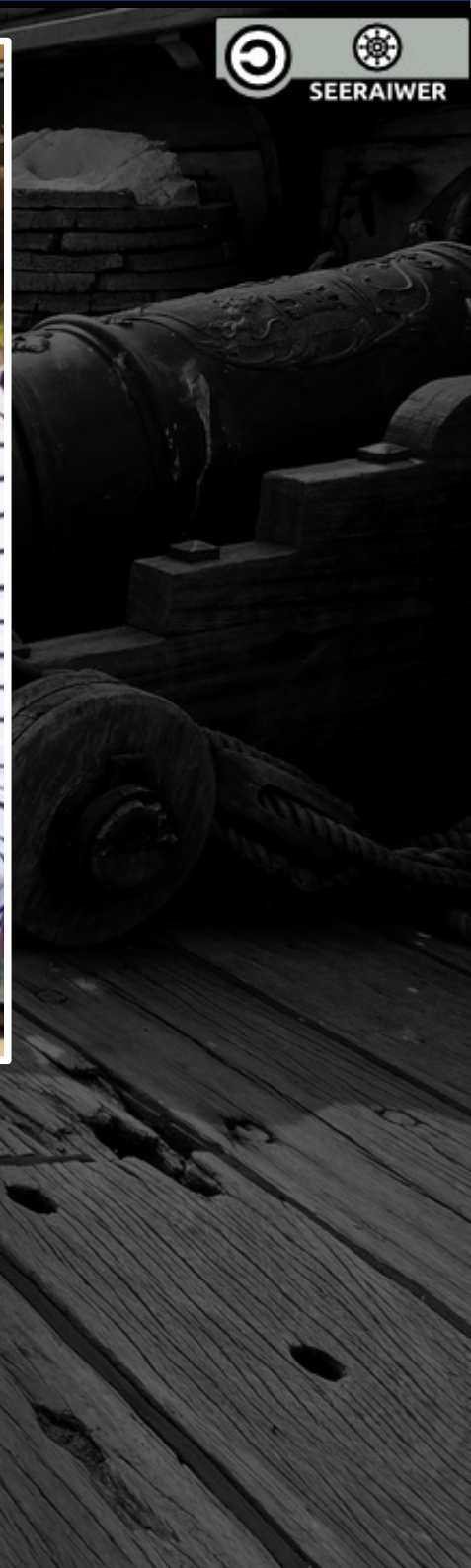
SEERAIWER

**BRASSERIE
LA MERCIERE**

Un contrat très sérieux !









La bière des pirates !

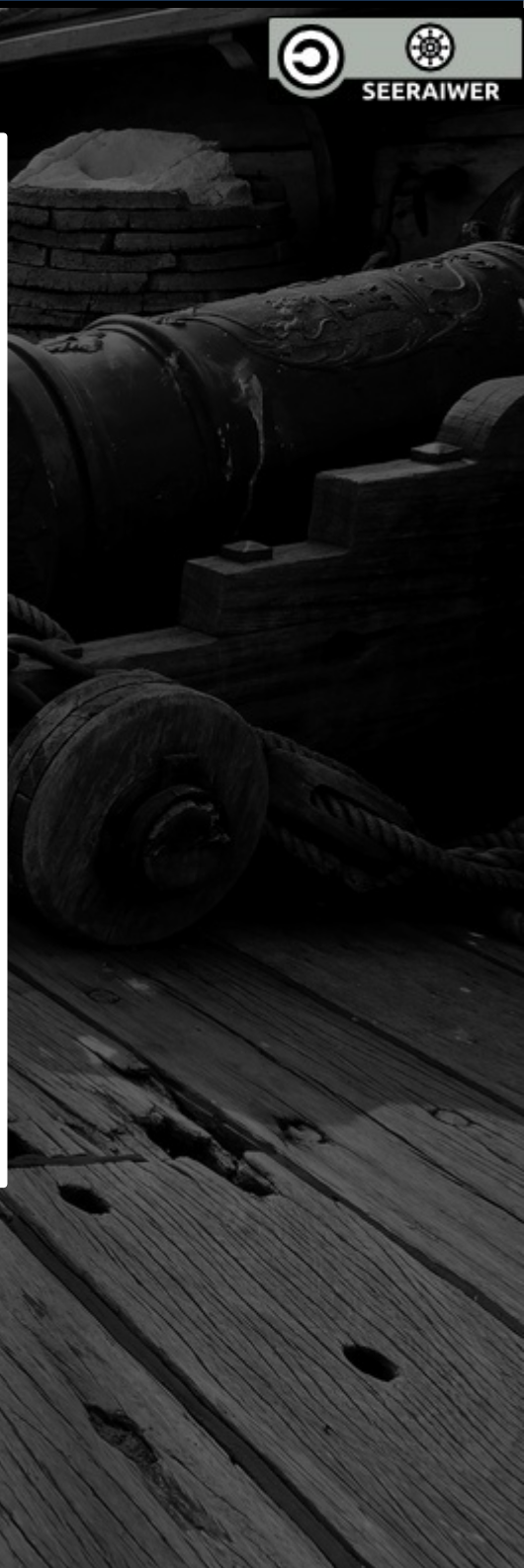
Alsacienne,
India Pale Ale,
Artisanale,
Open source,
Bio...

Was anderch ?



<http://beer.seeraiwer.org>





Bière IPA (India Pale Ale)

Riche en parfums de houblons, elle invite au voyage après avoir savamment fermentée en fûts...

Ingrédients :

- Eau
- Malt d'orge* (Pale Ale),
- Malt de seigle*,
- Houblons* (Brewergold, Mistral),
- Levures faites maison **et c'est tout !**

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Elle titre à 6,42 degrés...



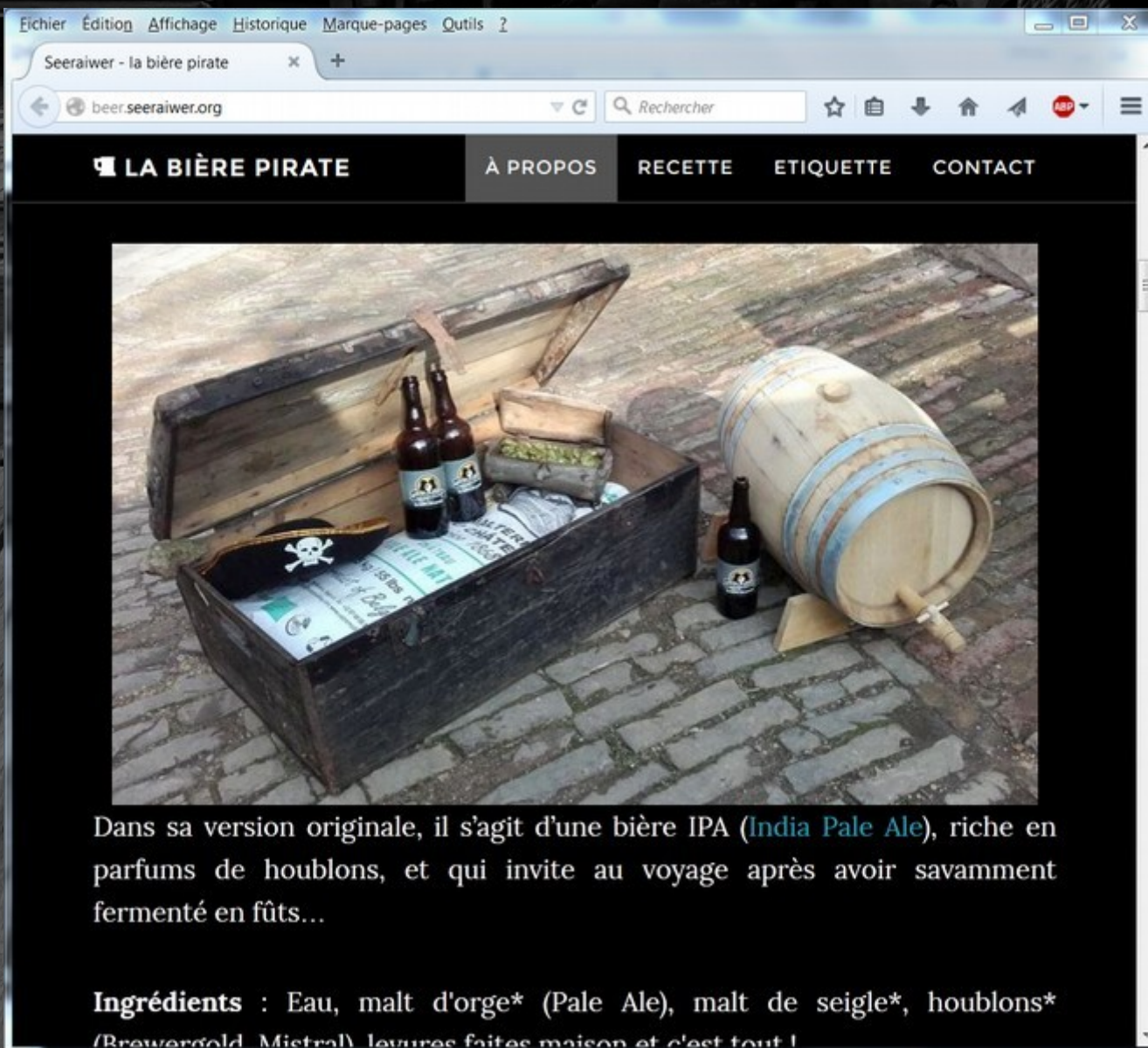
CopyLeft attitude



« Oeuvre »



« Truc »



The screenshot shows a web browser window with the URL beer.seeraiwer.org. The page title is "Seeraiwer - la bière pirate". The navigation menu includes "LA BIÈRE PIRATE", "À PROPOS", "RECETTE", "ETIQUETTE", and "CONTACT". The main content area features a photograph of a wooden treasure chest on a cobblestone surface. Inside the chest are two bottles of beer, a skull and crossbones flag, and a small barrel. A larger wooden barrel is also visible next to the chest.

Dans sa version originale, il s'agit d'une bière IPA ([India Pale Ale](#)), riche en parfums de houblons, et qui invite au voyage après avoir savamment fermenté en fûts...

Ingrédients : Eau, malt d'orge* (Pale Ale), malt de seigle*, houblons* (Brewer's Gold, Mistral) levures faites maison et c'est tout !



LA RECETTE (le code) :

POUR 1000 LITRES DE BIÈRE FINIE
AVEC UNE UNITÉ DE BRASSAGE À
75% DE RENDEMENT :

Ingrédients :

- 225 kg de malt pâle ale
- 75 kg de malt de seigle
- 2,250 kg de Houblon Brewer gold 6% alpha
- 2,250 kg de houblon Nugget 5% alpha
- 18 kg de houblon Mistral 5,9% alpha
- 600 l d'eau pour l'empâtage



PALIERS (PUISSANCE DE CHAUFFE : 1°C/MINUTE) :

- 55° pendant 30minutes
- 65° pendant 1h
- 77° pendant 10 minutes
- Filtration avec 810l d'eau à 80°



ÉBULLITION :

- 2,250 Kg de Brewer gold durant 90 minutes
- 2,250 kg de Nugget durant 60 minutes
- 3 kg de Mistral durant 5 minutes
- Refroidissement en 10 minutes



PATIENCE DE LA FERMENTATION... :

- Fermentation primaire durant 7 jours à 20°
- Dry hopping avec 15 kg de mistral durant 8 jours
- Garde à 10° durant 15 jours
- Garde à froid à 0° durant 1 semaine



AU FINAL... :

- Densité primaire : 15,2 plato
- Densité finale : 3, 1 plato
- Volume d'alcool : 6,42%
(oui c'est très Geek)
- Amertume : 68 IBU
- Couleur 13 EBC
- Embouteillage isobar à 6g de CO₂ / l





SEERAIWER



UN ÉVÈNEMENT



BRASSEURS
D'ALSACE

AU GRÉ DES BIÈRES

**29/30
mai**
2015
Place du Château
Strasbourg
Vendredi de 16 h à 23 h
Samedi de 11 h à 23 h

L'Alsace fête ses brasseurs

NIEDERHAUSBERGEN Consommation

Bière « open source »

Quand les militants du logiciel libre se lient d'amitié avec un artisan brasseur, il en sort quoi ? Une bière « open source », la Seeraiver née à Niederhausbergen dans les caves de La Mercière. Une première du genre en Alsace, à notre connaissance...



Franck Julich et son épouse Imène, les fondateurs de la brasserie La Mercière. Au centre, le capitaine des Seeraiver, Thierry Paillargues. PHOTOGRAPHIE : CHRISTIAN KUNZ

Il lui trouve un goût un peu fruité. Elle parle d'un orin d'herbe. Elle est ambrée ; elle a de la tenue et une moelleuse consistance accrochée au verre. C'est la Seeraiver, la bière des pirates. Comme nom, elle est née le 26 février 2016 dans les caves de la brasserie artisanale La Mercière, au fond d'une ruelle à Niederhausbergen, à quelques kilomètres de Strasbourg.

Sept copains se cotisent pour l'achat du premier matériel

La Seeraiver s'écrit une collaboration inédite entre une bande de geeks, créatifs en association, les Seeraiver (brigades des pirates) et un jeune artisan brasseur, Franck Julich. Avec son épouse Imène, il a créé la brasserie La Mercière en septembre 2012, une SA RL, avec à ses côtés, La Mercière, c'est une maîtrise avec environ-

neux. Le jeune homme a exercé divers métiers en Alsace, dont celui d'animateur dans des centres d'immersion à la maison, à Mursarrat et Muisson. Le jour de ses 30 ans, ses amis lui offrent un kit de fabrication de bière. De curieux en curieux, obtient à ses soirées amicales ou ses fêtes associatives, l'affaire prend de l'ampleur et s'inscrit l'habitude d'en faire un métier. Il suit avec d'une table pour lancer l'association en financement : sept copains ont investi et, avec 7 000 euros, peuvent posséder l'achat du premier matériel.

Aujourd'hui, la jeune brasserie permet au couple de vivre ; pas sans un grand confort certes, mais cette nouvelle vie leur plaît et le détail des choses au fond de l'impression est important. La Mercière compte neuf résidences et autant de bières créées par Franck Julich. Le marché est local : une dizaine de restaurants, une dizaine de bars et pour la moitié des clients qui viennent à la brasserie, directement. En 2016, La Mercière devrait produire 600

hectolitres de bière. Le couple envisage d'agrandir l'activité. Au village des alternatives, Alsace, à Strasbourg, au printemps 2015, les membres de Niederhausbergen croisent la route du capitaine des Seeraiver, Thierry Paillargues (l'association qui est née dans le grand mouvement politique des Pirates, n'a pas de président, comme il se voit). La rencontre produit l'idée de créer un produit geek et comme occasion.

C'est ainsi qu'a germé le projet d'une « bière sous licence libre ». Le mouvement de l'« open source » est né dans le monde des informaticiens. Pour faire simple, cela veut dire que le code d'un logiciel est public, accessible à tous et transformable. De la même manière, le nouveau code qui résulte d'une transformation doit rester « open source » et sous licence libre, sans se clore.

À l'approche de la bière, cela signifie que la recette, autrement dit les ingrédients, sont publics, la gestion de la cuisson, ses diffé-

rents passés et leur durée, la fermentation, la servure utilisée sont accessibles à tous. Ces données sont publiques et diffusables par tout autre artisan brasseur, qui peut produire et commercialiser sa bière Seeraiver, en utilisant la même démarche.

Les principes de la licence libre appliqués à une bière : toute la recette est publique

Cette bière est distribuée sous la licence libre Seeraiver, la recette officielle est en ligne sur www.seeraiver.org. Des tonnes de bière, on en trouve une dizaine d'une simple page sur un moteur de recherche.

Mais pas tout, pétillante et crépitante, d'un artisan brasseur, brasseur Thierry Paillargues et Franck Julich. « Et d'ailleurs, si quelqu'un veut produire la Seeraiver, il faudra qu'il utilise un produit alsacien. Notamment la variété de mousson Mistral créée au lycée agricole d'Yutz », ajoute, un peu amusé, l'artisan brasseur.

« Le mouvement des licences libres ne se gomme pas et

Un code avec des bugs ?



Version 2.0

La recette de cette bière est diffusée sous licence libre.

 Copyleft-attitude



beer.seeraiwer.org



La pirate^{6,42°} Seeraiwer

IPA* artisanale et libre

*India Pale Ale (ou Incroyable Pirate Alsacienne)

Non filtrées, non pasteurisées, nous vous conseillons de conserver vos bières debout et à l'abri de la lumière.

Ingrédients : Eau, malt d'orge* (Pale Ale), malt de seigle*, houblons* (Brewergold, Mistral), levures et c'est tout !

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Le abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

A consommer de préférence avant le :



15 rue Mercière
67207 NIEDERHAUSBERGEN
www.la-merciere.fr





Merci de votre attention !
Des questions ?


contact@seeraiwer.org



