

La bière

- L'évolution
- Les ingrédients
- La fabrication
- Dégustation



La Bière, des Sumériens et Egyptiens à aujourd'hui

- Premières traces chez les Sumériens et les Egyptiens en - 4.000
- Antiquité, la cervoise gauloise en tonneaux
- Moyen âge, les moines ajoutent le houblon
- Renaissance, les premières réglementations : statut des brasseurs en France (1489) et Reinheitsgebot « loi de pureté » en Bavière (1516)
- Révolution industrielle, découverte des levures, contrôle du processus de fermentation et conservation.
- Aujourd'hui, mondialisation et uniformisation des goûts...
- ... mais les brasseries artisanales se rebiffent...



Les ingrédients...



L'eau



Le malt



Le houblon



La levure

Les 7 étapes de la fabrication

Maltage



Concassage



Empâtage



Mise en
bouteille



Fermentation



Cuisson &
houblonnage



Filtration



Maltage

- Préparation : mûrissement en silo
- Trempage : 40 à 60 h avec aération toutes les 12h
- Germination : 10 jours en germoir
- Touraillage :
 - Séchage : 30h à 45°C
 - Chauffe pendant 5h à :
 - 85°C : Malt Pale
 - 110°C : Malt Crystal Caramel (caramélisation des sucres)
 - 220°C : Malt Torrefié, Grillé
- Dégermage



Concassage

- Eclater finement les grains, sans faire de farine



Empâtage

- Mélange eau + malt
- Chauffage par palier :
 - 50°C : protéinique → clarification de la bière
 - 60°C – 75 °C : saccharification → sucres
 - 60 – 65°C : sucres fermentescibles → alcool
 - 68 – 75°C : sucres non fermentescibles → corps
 - 78°C : inhibition des enzymes → stabilisation du moût

Filtration

- Séparer les drêches (matière solide, enveloppe des grains) du moût sucré.
- Drêche = déchet → alimentation animale



Cuisson

- Stabilisation du moût
- Infusion du houblon



East Kent Golding (UK - ar), Cascade (USA - ar), Fuggle (UK - ar), Hersbrucker (D - ar)



Nugget (USA - am), Strisselspalt (F - ar), Target (UK - am), Tettnanger (D - ar)

Fermentation

- Ajout des levures : transformation du sucre en alcool et CO₂
- 3 types de fermentation :
 - Fermentation haute (Ales britanniques)
 - Fermentation basse (Pils)
 - Fermentation spontanée (Lambics)



Mise en bouteille

- Carbonatation :
 - Adjonction de CO₂ sous pression
 - Refermentation en bouteille (bière sur lie)

Dégustation

- BOUDA (Bière Blonde de St Quirin)
- Bière des naufrageurs (Oléron) - Blonde
- Boon Geuze (Lambic belge)
- Bière des naufrageurs (Oléron) – Blanche
- Orval (Trappiste belge) – Cuvée Odilon
- Bière des naufrageurs (Oléron) - Ambrée
- Hercule Stout (Stout belge)
- Punk IPA (IPA Ecossaise)

BOUDA

- Brasserie : Brasserie Du Nico (brassam)
- Couleur : blonde (10 EBC)
- Alcool : 7%
- Amertume : 22 IBU
- Houblons : Hallertau Hersbrucker

Bière des Naufrageurs - Blonde

- Brasserie : Brasserie des Naufrageurs
- Couleur : blonde
- Alcool : 7%

Oude Geuze 2009 - 2010

- Brasserie : Boon
- Couleur : Blonde foncée
- Alcool : 7%
- Amertume : quasi nulle
- Houblons : houblon suranné (2 / 3 ans)

Bière des Naufrageurs - Blanche

- Brasserie : Brasserie des naufrageurs
- Couleur :
- Alcool :

Cuvée du Père Odilon

- Brasserie : Brasserie du Nico (brassam)
- Couleur : ambrée (27 EBC)
- Alcool : de 6,1 %
- Amertume : 40 IBU
- Houblons : Hallertau Hersbrucker, Styrian Goldings, dry hopping SG

Orval - Trappiste

- Brasserie : Orval
- Couleur : ambrée (28 EBC)
- Alcool : de 5,2 à 7 %
- Amertume : 40 IBU
- Houblons : Hallertau Hersbrucker, Styrian Goldings, dry hopping SG

Bière des Naufrageurs - Ambrée

- Brasserie : Brasserie des Naufrageurs
- Couleur : Ambrée
- Alcool :

Hercule - Stout

- Brasserie : Brasserie des Légendes
- Couleur : Noire
- Alcool : 9%
- Amertume :
- Houblons :

PUNK IPA

- Brasserie : Brewdog (Ecosse)
- Couleur : blonde - IPA
- Alcool : 5,6%
- Amertume : 45
- Houblons : Chinook, Simcoe, Ahtanum, Nelson
Sauvin