

Fabrication de la bière

La fabrication de la bière est à la portée de tous. Pour une présentation plus détaillée du brassage voir sur notre site : <http://sottai-malte.jed.st> comment le Sottai brasse sa bière ?

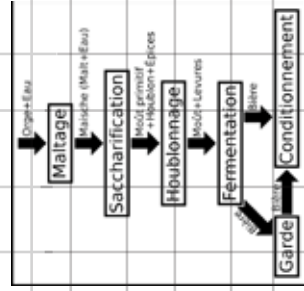


Ingédients :

- * de l'eau ;
- * des céréales ;
- * du houblon ;
- * des levures.

Processus :

- * Le malteage : (ça c'est pas nous qui le faisons, on achète directement le malt...);
- * La saccharification : récupération des sucres présents dans l'amidon. On chauffe un mélange de malt et d'eau afin que les enzymes décomposent l'amidon en sucres simples. On n'a ensuite plus qu'à filtrer le malt afin de récupérer uniquement le moût ;
- * L'aromatization : infusion des plantes (généralement du houblon) et/ou d'épices dans le moût afin d'en extraire les arômes ;
- * La fermentation : après ajout des levures on les laisse s'amuser quelques jours...;
- * Le conditionnement : on met en bouteille ou en fût avec ajout d'un peu de sucre pour refermer afin d'obtenir des bulles ;
- * La dégustation... là je vous laisse deviner !



La bière

La bière est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation, à partir d'eau et de céréales.

Histoire :

C'est une des plus anciennes boissons fabriquées par l'homme. Son histoire est liée à son ingrédient de base : les céréales. Elle n'a donc pu être inventée qu'à partir du développement de l'agriculture (8000 avant J.-C.) vraisemblablement aux alentours de 6000 avant J.-C. La bière contemporaine doit son origine aux moines du moyen-âge.

Les grandes familles de bières :

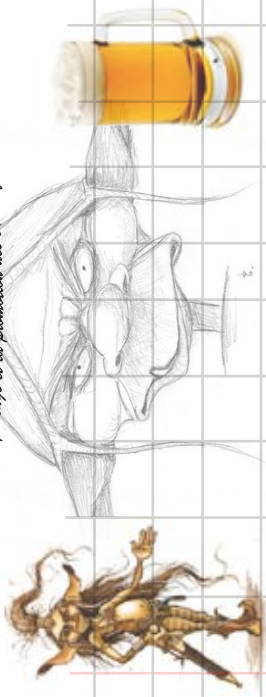
- * Les bières de fermentation haute : C'est aujourd'hui la bière la plus répandue dans les brasseries artisanales. Ces bières doivent fermenter entre 15 et 25°. Leurs levures permettent d'obtenir une bière plus alcoolisée, avec plus d'arômes que les « basses ».
- * Les bières de fermentation basse : Ces bières ont pu se développer avec l'apparition du frigo. C'est la famille de bière la plus répandue aujourd'hui. Elles permettent d'obtenir un liquide avec une robe sans opacité. Ces bières doivent fermenter à basse température (4 à 7°).

* Les bières de fermentation spontanée :

Ces bières sont fermentées sans ajout de levure mais seulement à partir de bactéries présentes dans l'air, c'est à dire à air libre. Pour limiter l'entrée de bactéries et de pollens supplémentaires dans la bière, elles ne peuvent être brassées que dans les vallées de la Senne et du Pajottenland (Belgique) en hiver.

Le Sottai Malté

association pour le partage et la promotion des savoir-faire traditionnels



Le Sottai malté est une association loi 1901 qui a pour but le partage et la promotion des

savoir-faire traditionnels. Créée par trois personnes amoureuses de la bière et du "faire soi-même" (d.i.y.), l'association a pour principale activité le brassage de bière.

L'association se veut ouverte à toutes et tous. C'est pour cela que les séances de brassage sont libres d'accès et des cours de brassage sont proposés.



En plus du brassage de bières, l'association propose des partenariats avec

différentes associations ou structures dans le but de faire connaître et de fortifier le partage de savoir-faire (notamment la création et la participation à des bars associatifs).

Faire partie de l'association

L'association a besoin de personnes pour toutes ses activités. Ainsi si vous êtes intéressé-e-s pour brasser de la bière avec nous, embouteiller, faire du design d'étiquettes, d'affiches, etc ou si tout simplement vous voulez discuter avec nous n'hésitez pas à nous contacter à cette adresse mail:

sottai.malte@gmail.com

Toutes les activités proposées sont accessibles à toute personne intéressée (membres ou non). Par contre le fait d'adhérer à notre association vous permet d'acheter nos bières et de participer au Conseil d'administration de l'association.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse ou mail : _____

Souhaite obtenir des informations sur l'association.

Souhaite obtenir des informations sur nos bières.

Bulletin à envoyer à cette adresse :

Le Sottai Malte

22 rue Flora Tristan

38400 St Martin d'Hères

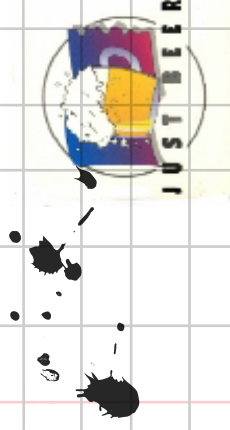
Les sottai en action



Partenariats et perspectives

Notre projet à long terme est de monter une brasserie associative autonome qui permettrait à toute personne motivée par le brassage de bière de venir faire la sienne. En somme, le but n'est pas la commercialisation de bières mais l'échange de savoir-faire sur ce produit ou d'autres... (des projets d'apiculture et de fabrication de liqueurs sont déjà à l'ordre du jour).

Nous travaillons avec Just Beer, une association qui nous prête leur local et un peu de leur matériel pour nos activités en attendant que nous ayons les moyens d'être complètement autonomes. Nous sommes aussi en lien avec l'association La Levure sauvage.



Des projets sont en cours de réalisation avec La Bifurk, Cap Berriat, EYE, L'armée des Zombies et l'auberge de jeunesse d'Echirolles. Egalement nous essayons d'être présents lors de concert, de festivals, etc.