



Le processus de production

Brassage

- 1 Le malt passe par un concasseur, après quoi il est mélangé avec de l'eau chaude dans la cuve matière pour former la «maïsche».
- 2 La «maïsche» est chauffée, et l'amidon du malt se transforme en sucre. Les minéraux, vitamines et protéines se dissolvent.
- 3 Elle est séparée des parties solides dans la cuve de filtration. Les restes solides, «les drèches», servent d'aliment pour animaux.
- 4 Le liquide ainsi obtenu, le moût, est ensuite additionné de houblon et cuit dans la chaudière à moût. Après la cuisson, on détermine la concentration de l'extrait dissout (moût d'origine).
- 5 Le moût encore bouillant est ensuite clarifié dans le whirlpool, puis rapidement refroidi.

Fermentation

- 6 La levure est ajoutée au moût. Par la fermentation, elle transforme le maltose en alcool et en gaz carbonique.
- 7 Après quelques heures, une mousse abondante se forme à la surface de la cuve de fermentation, les «kraüsen». Après environ une semaine, la fermentation principale se termine: le moût s'est transformé en «bière jeune», ou «bière verte». Il y a deux types de levures de bière: les levures à fermentation basse se déposent au fond de la cuve en fin de fermentation (température inférieure à 10°C). Les levures à fermentation haute remontent en surface (température comprise entre 15 et 25°C). Ces dernières donnent des bières plus fruitées.

Garde

- 8 La bière est ensuite stockée dans des cuves de garde pour la seconde fermentation, la maturation et la clarification. La pression dans la cuve sature la bière de son propre gaz carbonique, ce qui est important pour la formation de la mousse, la saveur et la digestibilité. La bière est alors refroidie à des températures proches de 0°C. Elle arrive à maturité après quelques semaines.
- 9 Reste – après une dernière filtration, pour la bière claire – à conditionner la bière en fûts, bouteilles ou canettes.