

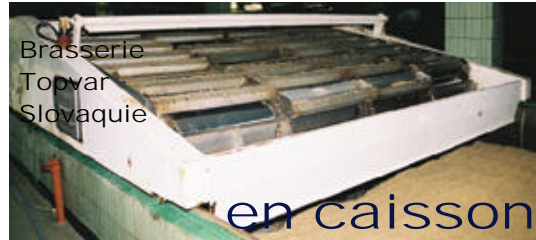
Fabrication de la bière

La fabrication de la bière comporte 5 étapes essentielles. Chacune de celles-ci comporte plusieurs variations. Voici le schéma simplifié de la fabrication de la bière.

1 Maltage

eau + orge = malt

L'orge germe et produit des enzymes utiles.



2 Saccharification

eau + malt = moût primitif

Les sucres du malt sont dilués dans l'eau par chauffage qui active les enzymes. Trois grandes méthodes sont utilisées : la décoction, l'infusion à paliers et l'infusion simple.

Par infusion simple

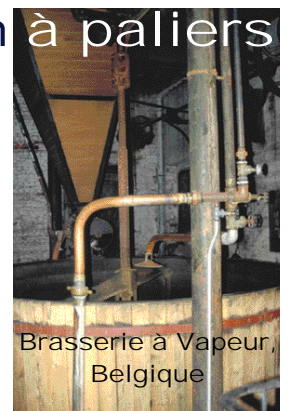


La saccharification s'amorce dès l'adjonction de l'eau alors que les proportions eau/malt sont calculées en conséquence.

Méthode traditionnelle britannique.

Par infusion à paliers

Élévation graduelle de la température du moût en le chauffant directement ou en y ajoutant de l'eau chaude. Méthode traditionnelle belge et du Nord de la France.



Élévation graduelle de la température du moût par le prélèvement répété d'une partie, l'apportant à ébullition et en le versant à nouveau dans le moût. Méthode traditionnelle en Allemagne et pour les fermentations basses.

Par décoction



Auteur : Mario D'Eer
Source : <http://www.bieremag.ca>

3 Aromatisation

moût primitif + houblon = moût

Des substances sapides telles le houblon et des épices sont ajoutées au moût primitif pour le rendre savoureux. Le tout est porté à ébullition. L'ébullition favorise les saveurs amères. L'infusion après le bouillonnement favorise les arômes.



4 Fermentation

Fermentation haute

La fermentation se déroule à la température ambiante, relativement plus élevée, d'où le nom « haute ».



moût + levure = production d'alcool

Pendant la fermentation le sucre est décomposé en alcool et en gaz carbonique. Trois grandes méthodes sont utilisées : la fermentation spontanée, la fermentation basse et la fermentation haute.

Fermentation spontanée



Fermentation basse



La fermentation se déroule à une température refroidie. La levure oeuvre alors plus activement au fond du moût, d'où le nom « basse ».

La fermentation prend place par action des ferments contenus dans l'air ambiant. Méthode typique des lambics en Belgique.

5 Conditionnement

Après une période de garde à la brasserie, la bière doit finalement être conditionnée pour son transport jusqu'à son lieu de vente : un débit ou une épicerie. Plusieurs formats sont utilisés : le fût, le keg, la bouteille, etc. Plusieurs types de carbonatation peuvent également être utilisés : en cuve de garde, par ajout de gaz, par refermentation. Outre le gaz carbonique, l'utilisation de l'azote est de plus en plus populaire pour certains styles.

