



Tout sur la bière

Ingrédients

LES CONSOMMATEURS D'AUJOURD'HUI SONT TRÈS SOUCIEUX DE LEUR SANTÉ ; ILS CIBLENT LES ALIMENTS ET LES BOISSONS DE HAUTE QUALITÉ, COMPOSÉS D'INGRÉDIENTS PURS. LE PROCESSUS DE BRASSAGE DE LA BIÈRE A TOUJOURS PRIVILÉGIÉ LES INGRÉDIENTS NATURELS, UNE TRADITION QUI SE POURSUIT AUJOURD'HUI.

LE MALT D'ORGE

L' 'âme' de la bière

Les différentes variétés d'orge donnent à la bière sa couleur – du doré au noir – et sa saveur caractéristique – de l'amer au sucré. La bière doit également à l'orge son col de mousse. Elle doit être manipulée soigneusement et conservée dans un environnement frais et peu humide.



Processus de maltage

Les grains doivent être maltés avant d'être utilisés, ce qui se fait souvent à l'endroit où ils sont cultivés. Durant ce processus, les grains sont séchés au four après germination. Le maltage permet d'éliminer les enzymes actives qui transforment les amidons en sucres.

LA LEVURE

La 'vie' de la bière

La levure est un micro-organisme unicellulaire responsable de la fermentation du moût ; le liquide sucré est obtenu à partir du mélange d'eau chaude et de malt moulu que l'on a laissé tremper. La levure transforme le sucre du malt en alcool.



Fermentation

La levure de fermentation haute (ale) produit des saveurs fruitées et robustes et des styles plus maltés. La levure à fermentation basse (pils) produit un style moins fruité et plus tonifiant. Les brasseurs conservent leurs propres cultures stériles sous bonne garde afin de garantir l'uniformité et la qualité des futurs brassins.

LE HOUBLON

L' 'épice' de la bière

L'arôme unique et la saveur amère du houblon contrebalancent subtilement la douceur du malt d'orge. Les houblons peuvent être classés en deux catégories : les houblons d'arôme et les houblons d'amertume. Les brasseurs utilisent souvent un mélange des deux pour trouver le parfait équilibre, et ajoutent même le houblon à différents moments du processus de brassage pour créer un goût plus raffiné.



Conservateurs

Le houblon a un effet antioxydant : il est utilisé comme conservateur pour ralentir le vieillissement de la bière.

L'EAU

L' 'intégrité' de la bière

L'eau est le héros méconnu des ingrédients de la bière. Elle représente jusqu'à 90 % du produit fini et influence de par sa teneur en minéraux l'aspect, la saveur et l'arôme de la bière. En général, l'eau est portée à ébullition, filtrée, testée et goûtée avant d'entamer le processus de brassage.



Puits de brassage

L'eau de brassage provient souvent du propre puits de la brasserie ou d'une source naturelle. L'eau de brassage idéale a un goût neutre, doux et pur.

LES CÉRÉALES

Le 'corps' de la bière

Outre le malt d'orge, les brasseurs peuvent utiliser d'autres céréales pour produire un profil plus léger, plus tonifiant et plus doux. Le maïs apporte une douceur subtile et de la légèreté. Le seigle offre une saveur épicée et donne plus de couleur ou de mousse.



Une saveur tonifiante et rafraîchissante

Le froment allège le corps et donne une saveur acidulée, rafraîchissante et tonifiante. Le riz adoucit le corps et la texture, augmente la teneur en alcool et ajoute de la douceur. L'avoine offre une texture soyeuse et une saveur douce.

LES FRUITS

La 'douceur' de la bière

Les fruits, comme les légumes, peuvent influencer considérablement la saveur de la bière. Les lambics belges utilisent le plus souvent des fruits comme la framboise, la cerise et la pêche, tandis que certains brasseurs audacieux ont tout essayé, de la banane au cassis.

Autres options

Les framboises et les canneberges sont également utilisées dans l'univers du brassage de non-lambic. En Amérique du Nord, la bière à la citrouille est vendue en automne et certaines bières sont épicées avec des piments.



LES ÉPICES

La 'saveur' de la bière

Tout un éventail d'ingrédients est employé pour créer diverses bières aux saveurs caractéristiques : la coriandre est utilisée dans la bière blanche belge (witbier), les baies de genièvre dans le sahti finlandais, la noix de muscade et la cannelle dans les bières d'hiver et le gingembre dans de nombreuses autres bières.

Miel et sucre

Dans la bière au miel originaire d'Éthiopie, le miel est principalement utilisé pour sa saveur sucrée. Le sucre candi, ingrédient courant des ales fortes belges, accroît la force de la bière.

