



Les ingrédients de la bière

description	ingrédient	fonction
liquide	eau : 90-98%	pas d'eau, pas d'bière ! acidité, douceur, salinité
fermentescibles	malt d'orge : 2-5% aussi : blé (blanche & spontanées)	onctuosité, alcool et sucré
amérisants et aromatisants	Houblons Aussi : malts et grains modifiés, épices	Amertume, aromatisation, onctuosité, sucré, épices Complexité et couleur.
ferments	Levures Aussi : bettranomyces	Alcool et toutes les saveurs de base, saveurs délicates et nuance (c'est le secret du brasseur...)

Le brassage en 5 étapes

- 1 : Maltage** transformation de l'orge en malt par germination: activation des enzymes, l'amidon devient soluble
- 2 : Brassage** transformation de l'amidon en sucre fermentescibles
amérisation et aromatisation
- 3 : Fermentation** transformation des sucres en alcool et gaz carbonique
- 4 : conditionnement et embouteillage** mise en contenant et carbonisation
- 5 : Dégustation** enfin !

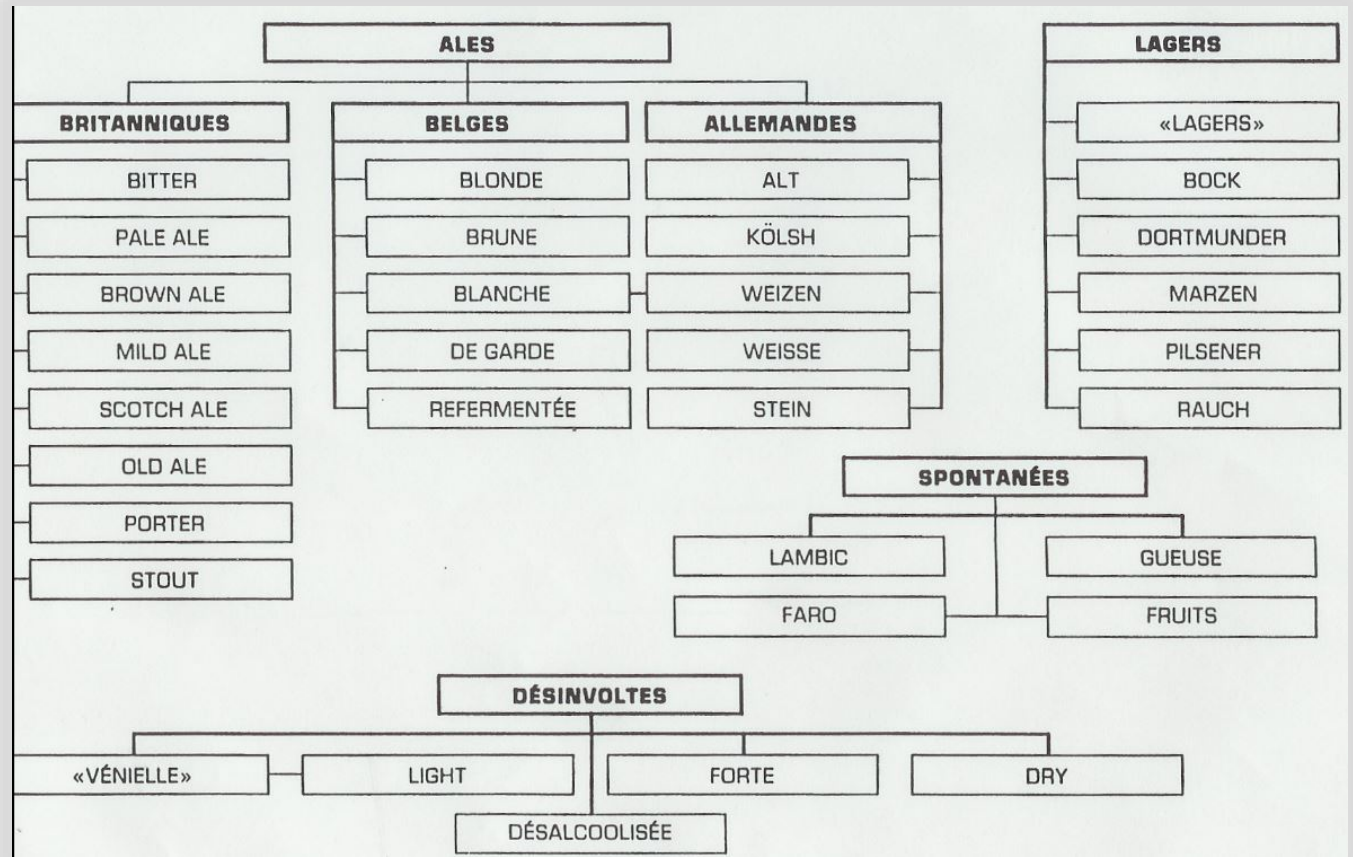


Les bières par familles de fermentation

<p>BASSES</p> <p>Blonde/pils Bock <i>simple, double, eis</i> Dortmunder Lager d'origine Marzen Viennoise Pilsener d'origine Porter Rauch</p>	<p>Désinvoltés</p>	<p>HAUTES</p> <p>Blondes Alt Bitter Blanche <i>Weisse, Weizen blonde, Wit, Weizen brune; refermentées et filtrées</i> Brown Ale De Garde D'épices Double - Scotch Ale Extra Pale Ale Kolsh Mild Ale Old Ale - Barley Wine Pale Ale Porter Saison <i>Fest, Mars, Noël</i> Stein Stout <i>extra, impériale, sucré</i> Triple</p>
	<p>HYBRIDES</p> <p>Black and Tan Steam</p>	
<p>SPONTANÉES</p> <p>Faro Fruits Gueuse</p>	<p>SAUGRENUES</p> <p>Rhum Piment</p>	
	<p>HYBRIDES</p> <p>Vieille brune Vieille rouge <i>versions aux fruits</i></p>	



Classification des bières



C'est
Boire
qui Conte

