

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 !



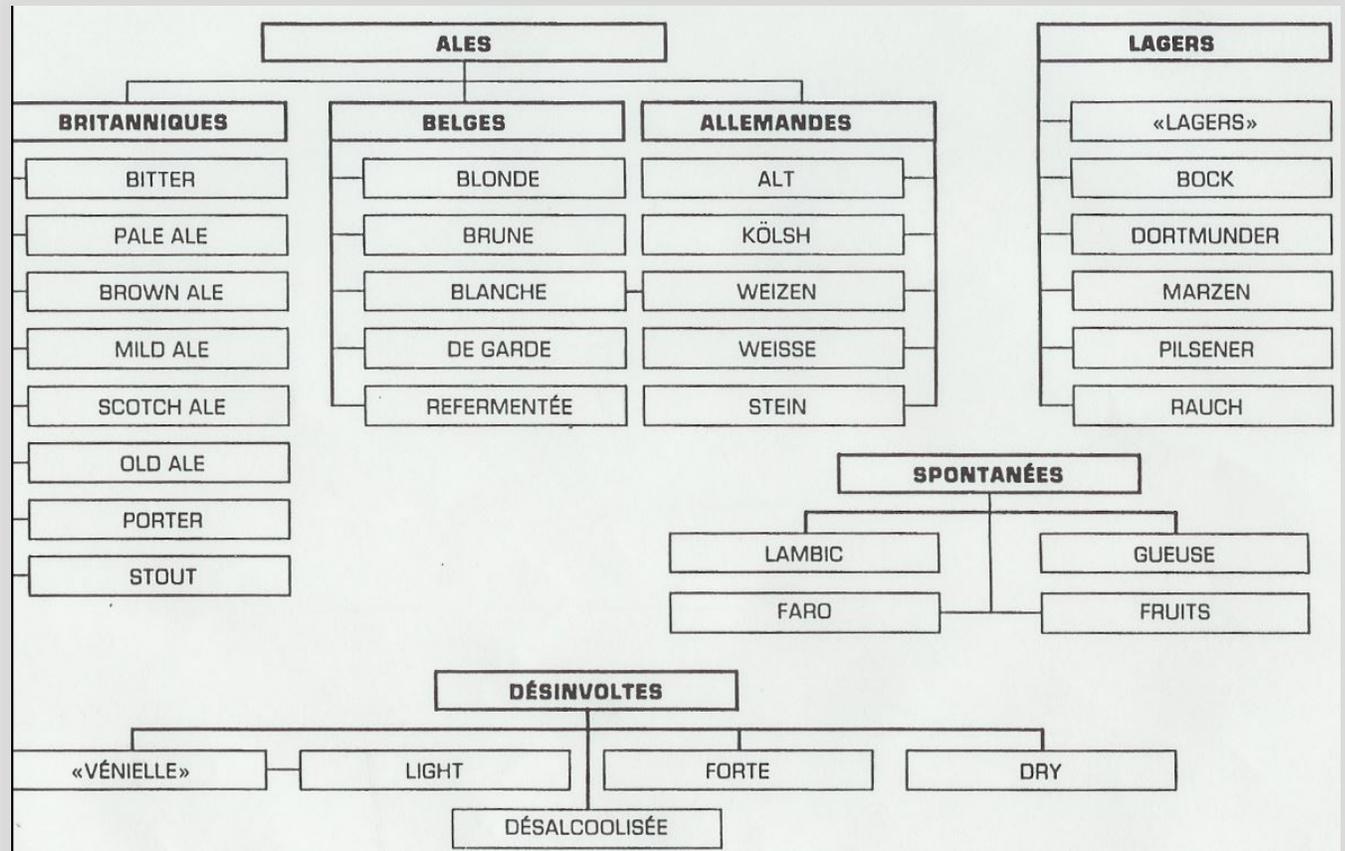
Les bières par familles de fermentation



C'est
Boire
qui **Conte**



Classification des bières



C'est
Boire
qui Conte