

LA BIÈRE

Fiche technique n° _____

ORIGINE

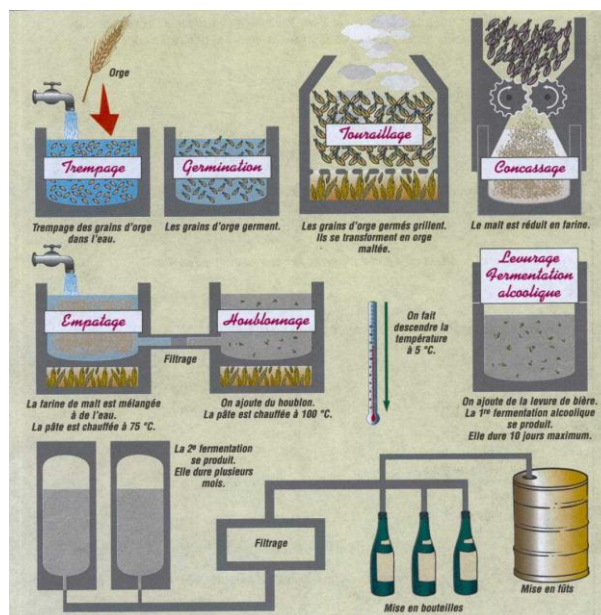
La bière, connue depuis l'Antiquité, serait **originaire d'Afrique**. Elle était alors très souvent aromatisée. **La cervoise, en Gaule** notamment, était **l'ancêtre de la bière**, mais sans **houblon**, ce dernier n'étant apparu qu'au cours du XIII^e siècle, jouant alors un rôle de **conservateur**.



DÉFINITION

La bière est obtenue par **fermentation de céréales, principalement de malt (orge germée) sucré souvent additionné de houblon**.

ÉTAPES DE LA FABRICATION



1. Maltage:

Germination de l'orge (ou des autres céréales) par trempage puis **séchage** (ce séchage s'appelle le **touraillage**). C'est ce séchage, plus ou moins poussé, qui déterminera la couleur finale de la bière.

2. Broyage

De l'orge malté.

3. Brassage

Permettant de mélanger **l'orge malté** broyée à **l'eau chaude** et aux **fleurs de houblon** (la plupart des bières sont houblonnées) qui **apportent l'amertume** à la bière.

4. Levurage :

Ajout des levures qui permettront la fermentation.

5. Fermentation:

il existe 2 types de fermentation :

- ✓ la **fermentation basse**, se produisant **entre 7 et 12 °c** pendant une semaine environ, donne les bières classiques;
- ✓ la **fermentation haute**, se produisant **entre 18 et 25 °c** pendant quelques jours, donne des bières plus fruitées.

6. Affinage

En cave pendant quelques semaines.

7. Filtrage

Avant la mise en bouteilles ou en fûts.

VARIÉTÉS

Les bières se différencient non seulement par leur type de fermentation (haute ou basse), mais aussi **par leur degré alcoolique et par leur couleur.**

CLASSIFICATIONS

- **Par le degré alcoolique**
 - bières **sans alcool = moins de 1,2 % ***
 - bières **de table = de 2 % à 3 %**
 - bières **de luxe = de 4 % à 5 %**
 - bières, **spéciales = de plus de 5 %**
- **Par leur couleur - bières blanches**
 - bières **blondes**
 - bières **rousses**



- bières **brunes**

PROVENANCE

Les 2 principales régions françaises productrices:

- l'Alsace,
- le Nord.

Les 6 principaux pays producteurs:

- l'Allemagne,
- l'Écosse,
- la Belgique,
- l'Angleterre,
- l'Irlande,
- la Hollande.



MARQUES

Les principales marques de bières (il en existe des centaines) :

- Kanterbraü , Mutzig , Kronenbourg (France) ;
- Spaten (Allemagne) ;
- Whitbread (Angleterre) ;
- Gordon (Écosse) ;
- Guinness (Irlande) ;
- Gueuze (Belgique) ;
- Chimay (Belgique) ;
- Tuborg , Carlsberg , Amstel (Hollande) ;

