

Dégustation Bières



« Je préfère avoir la maladie de Parkinson que celle d'Alzheimer car je préfère renverser un peu de ma bière que d'oublier de la boire !!!

Dégustation n°3-17 – le 02/02/2017

La bière

La bière est un breuvage universel et très ancien, probablement le plus ancien jamais fabriqué par l'homme.

Elle est si populaire qu'elle est la boisson alcoolisée la plus vendue au monde.

La bière

Le mot « bière » recouvre toute boisson fermentée à base d'amidon : on trouve des bières de céréales, des bières de banane, des bières de riz, de tubercules, de manioc...

Un peu d'histoire

C'est dans les monastères que vont se développer deux innovations techniques majeures qui entraîneront le passage de l'antique cervoise à la bière moderne telle que nous l'apprécions :

- l'introduction du houblon vers l'an mille, qui va progressivement remplacer toutes les autres herbes et épices utilisées jusque là pour aromatiser la bière,
- la mise au point de la fermentation basse vers le XV^{ème} siècle.

Le Houblon



En assurant une plus longue conservation à la bière, le houblon favorise le commerce de la bière.

Il avait aussi pour intérêt de rendre la bière plus légère et de lui conférer un meilleur goût.

Ils existe plusieurs dizaines de variétés de houblon.

Les fermentations

Fermentation Basse – Pils, Lager

Fermentation Haute – Ale

Fermentation Spontanée – Lambic et Gueuze

Fermentation simple (légère, pour les moines),

Double avec plus de malt (+corsée, pour les

abbés) et Triple avec encore plus de malt

(+forte, pour les convives)

On peut lire sur les étiquettes



On peut lire sur les étiquettes

- > – IBU - International Bitterness Unit - Niveau d'amertume
- > – ABV – Alcohol by Volume – Degrés d'alcool
- > – EBC – European Brewery Convention – Couleur
- > – IPA – Indian Pale Ale – Bière forte en Houblon et faible en alcool
- > – Yeast – levure
- > – Grain – Malt ...



Les ingrédients de base



orge



malt

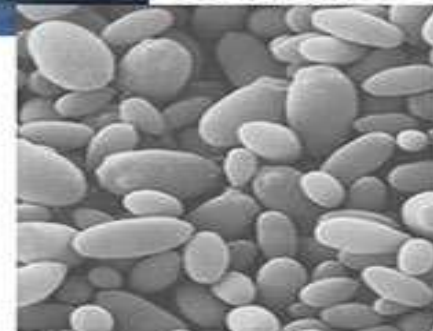


eau

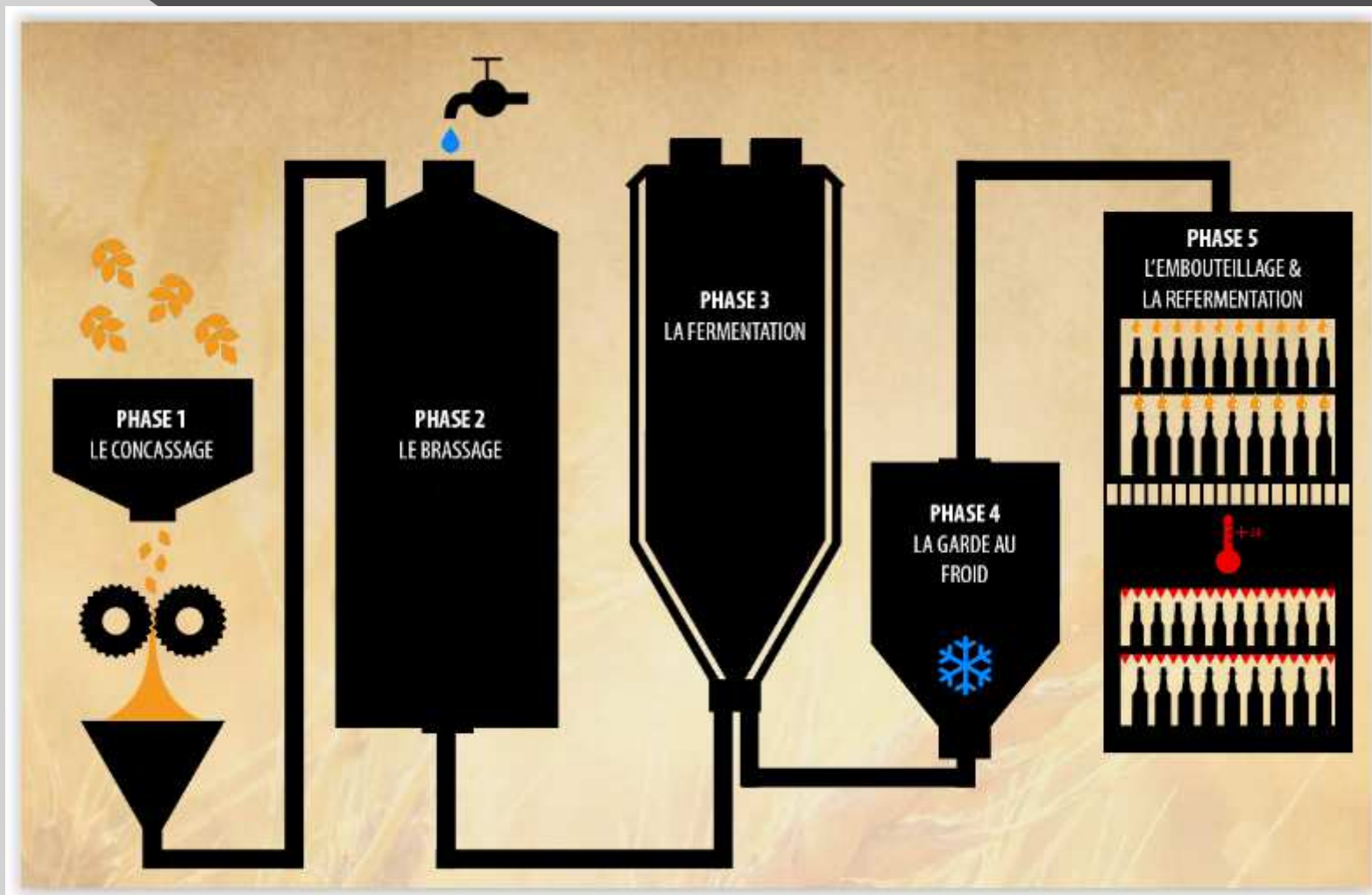
houblon



levures



La fabrication



La dégustation

Bière #1–Blanche du Hainaut (Be)

La **Blanche du Hainaut** bière biologique est une bière blanche de fermentation haute, refermentée en bouteille.

La **Blanche du Hainaut** est brassée à partir d'un mélange de malt d'orge et de froment biologiques.



La dégustation

Bière #2 – Silly Pils (Be)

Une pils BIO, c'est la seule sur le marché Belge! La Silly Pils Bio est une bière de fermentation basse à 5 % de teneur en alcool, elle est filtrée, blonde, légère et limpide.



La dégustation

Bière #3–Trappiste Westmalle (Be)

Brassée sous le contrôle des moines trappistes de l'Abbaye N.Dame de la Trappe du S.Cœur depuis 1934.

C'est une des première bière triple.

La levure utilisée est la même depuis 1956.

Elle fait partie des 11 bières trappistes



La dégustation Les Bières Trappistes



Les onze bières trappistes labellisées « *Authentic Trappist Product* » en 2015.

11 Brasseries en Belgique(6) au Pays bas (2) en Autriche(1) aux Etats Unis (1) et en Italie (1)

La dégustation

Bière #4 – Rouge Croix (Be)

Bière foncée de fermentation haute,
refermentée en bouteille.



La dégustation

Bière #5 – Torpedo Extra IPA (USA)

Considérée comme « la bombe houblonnée » de la brasserie, IPA à la robe ambrée.



La dégustation

Bière #6 – Fuller London Pride (Gb)

Bière emblématique de la brasserie Fuller's à Londres. English Ale, une base de malt élégante agrémentée d'un caractère bien développé en houblon.



La dégustation

Bière #7– Fuller London Porter(Gb)

La Fuller's London Porter, est largement considérée comme la meilleure Porter du monde: ayant remporté des prix partout dans le monde, la London Porter se retrouve régulièrement numéro une des bières Porter sur le site référence Ratebeer. Cette bière date du début XVIIIe siècle, et son succès s'est développé bien au delà de son pays d'origine.



La dégustation

Bière #8–Trappiste Rochefort(Be)

Bière trappiste de l'Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy près de Namur, la Rochefort 8° a une robe acajou limpide. L'Abbaye brasse trois bières, la 6° (la première), la 8° (dite "spéciale") et la 10° (dite "merveille"). La Rochefort 8° est de fermentation haute avec un nez doux et épicé aux tons de cacao.



La dégustation

Bière #9–Young double chocolate (Gb)

Établie à Londres depuis 1831, Young 's est l'une des dernières brasseries familiales et encore indépendantes.

Cette Young's Double Chocolate Stout, vous invite à découvrir un style de bière très londonien avec une touche maison très chocolatée !



La dégustation Bière #10–St Peter Cream (Gb)

La St Peter's Cream Stout est une bière qui propose 4 malts d'orges locales avec des notes de chocolat noir amer et de café. Elle donne un arrière goût de malt brûlé agréable



La dégustation

Bière #11 – Ginger Tom (Gb)

La bière Ginger Tom, Strong Ale, ne vous laissera pas indifférents grâce à son goût inimitable !

