

C'est à partir de **l'orge brassicole** qu'on fabrique la **bière***

De l'épi au demi

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains d'orge. Ces grains germent et poussent pendant quatre à neuf mois. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l'été, c'est la récolte. Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés à la malterie, où ils seront ensuite mis à germer. L'orge ne peut pas être transformée en bière directement. Elle doit subir une transformation : le maltage. Les grains d'orge tout juste germés sont torréfiés pour devenir du malt. Arrivés à la brasserie, de l'eau, du malt et une pincée de houblon vont fermenter pour donner de la bière. Une fois embouteillée, il n'y a plus qu'à la déguster... avec modération !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



1 La culture et la récolte de l'orge de brasserie

L'orge de printemps est semée en mars et récoltée en juillet. L'orge d'hiver est semée en octobre et récoltée en juin. Après la formation de l'épi, les grains séchent : c'est le moment de récolter. L'orge a deux débouchés principaux : l'alimentation du bétail (orge fourragère ou de mouture) et la brasserie (orge de brasserie ou brassicole). L'agriculteur veille à fertiliser son orge au plus juste. S'il met trop d'engrais, le grain d'orge sera trop riche en protéines. La bière sera trouble et moussera difficilement.



2 De l'orge au malt

Le stockage de l'orge brassicole dans les silos est une étape délicate. Pour préserver la capacité des grains à germer, on les refroidit. Pour germer, la graine a besoin d'eau et d'oxygène. L'orge est d'abord trempée pendant deux jours. La germination dure 3 à 4 jours, l'objectif étant d'atteindre 97 % de grains germés. L'orge germée est ensuite séchée et devient malt. Cette étape appelée touraillage dure une trentaine d'heures. C'est cette phase qui donnera à la bière son arôme et sa couleur.



3 Du malt à la bière

Le malt concassé est mélangé à de l'eau dans une première cuve, le brassin. Il est ensuite chauffé à ébullition et brassé dans une seconde cuve : on obtient le "moût". Le moût est additionné de fleurs de houblon, à raison de 100 à 200 grammes par hectolitre. Le moût est ensemencé avec de la levure de bière. Le sucre se transforme en alcool et le moût devient bière. La garde est la dernière étape de la fabrication. Pendant plusieurs semaines, la bière est conservée à 0 °C. Elle mûrit et parfait son bouquet.



4 La dégustation de la bière

Lors d'une dégustation, tous nos sens sont en éveil. D'abord l'ouïe : la bière coule et pétile. Ensuite, la vue : regardez sa couleur, la délicatesse de sa mousse et la finesse de ses bulles. Puis l'odorat, sentez ses arômes (plus de 650 composés aromatiques). Finalement, le goût : la langue révèle l'ensemble de ses saveurs, la bouche évalue sa texture et après la première gorgée, découvrez la persistance de la bière. Il existe de la bière pour tous les goûts : blondes, blanches, brunes, ambrées. À consommer avec modération et responsabilité, bien entendu !

