

DESCRIPTIF TYPES DE BIERES BELGES ET FERMENTATIONS

BIERES TRAPPISTES de HAUTE FERMENTATION

Bière Trappiste est une appellation contrôlée, seul les bières brassées par les moines Cisterciens ont le droit de s'appeler ainsi. Il n'existe dans le monde que 8 brasseries Trappistes : 6 en Belgique : Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Achel et Westvleteren. 1 en Hollande : La Trappe et 1 en France : Mont des Cats.

BIERES D'ABBAYE de HAUTE FERMENTATION

Les bières d'Abbaye sont fabriquées dans et par des brasseries classiques qui ont signé des accords, pour la majeure partie, avec des abbayes encore existantes, en activité ou en ruines pour reprendre un nom prestigieux moyennant quelques royalties voir même inventé un nom à consonance monastique en vue de donner du cachet à leur produit. Donc plus ou jamais été brassée par des moines, à ne pas confondre avec les bières Trappistes.

BIERES DE FROMENT (BLANCHES) de HAUTE FERMENTATION

Les bières de froment ou bières blanches sont un mélange de malt de d'orge (70%) et de malt de froment (blé) (30%). Dans la culture brassicole belge on rajoute aussi très souvent des épices tels le curaçao et la coriandre pour donner un gout encore plus frais et désaltérant.

BIERES PILS (LAGER) de BASSE FERMENTATION

Les bières dites Pils (en Belgique-Hollande) ou Lager (en Allemagne) sont des bières blondes légères (entre 4,0 et 5,5% vol. d'alc.). De loin le type de bière la plus répandue dans le monde aussi la plus consommée. Convient comme boisson désaltérante, une "bière normale". L'origine du nom de cette bière est la ville de Pilsen (République Tchèque) d'où le terme Pils. Premium : définition donnée à une bière pils ou lager de meilleure qualité.

BIERES LAMBIC de FERMENTATION SPONTANEE

Ces sont des bières de fermentation spontanée qui ont subi une maturation en fut de chêne de moyenne à longue durée (6 à 18 mois). Le Lambic est une bière acide, sans pétillant ni mousse. Pour les Lambic aux fruits (Kriek) on rajoute des vrais fruits qui vont macérer dans le Lambic.

BIERES VIEILLE BRUNE de FERMENTATION MIXTE

Les vieilles brunes ou rouges de Flandres sont une spécialité Flamande de fermentation mixte.

BIERES SPECIALITES de HAUTE FERMENTATION

La plus grande variété des bières belges. Les bières spécialité belges de haute fermentation sont plus complexes en variations d'arômes et goût et plus extraordinaires les unes des autres.

BIERES BIO de HAUTE FERMENTATION

Le label d'agriculture biologique BIO est une certification du mode de production des produits issus de l'agriculture biologique. Les critères de certification sont généralement la non utilisation d'intrants d'origine chimique (fertilisants, pesticides, additifs, etc.)

HAUTE FERMENTATION

Température de travail des levures : entre 15 et 26°C
Période de fermentation : entre 3 à 8 jours

BASSE FERMENTATION

Température de travail des levures : entre 5 et 11°C
Période de fermentation : entre 7 à 10 jours
Toutes les bières pils ou lager du monde sont de fermentation basse.

FERMENTATION SPONTANEE

Unique au monde. C'est une spécialité Bruxelloise (brassée dans un rayon de 30km autour de Bruxelles). La fermentation est spontanée dans un bac à l'air libre où le moût estensemencé par des levures sauvages se trouvant dans le bac et les murs.

FERMENTATION MIXTE

La première fermentation est une haute fermentation. La bière obtenue est ensuite conservée de 18 mois à 2 ans en fûts de chêne. Durant cette période de garde s'opère une fermentation spontanée qui va apporter une acidité à la bière.