

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

NOVEMBRE 2011

DOSSIER - FAIRE SA BIÈRE

La bière passionne.

De plus en plus d'amateurs passent le cap et concoctent leur propre bière. Des quelques litres de boisson rudimentaire à la réalisation de recettes savantes, ces brasseurs amateurs s'enthousiasment. Gambrinus est bien vivant. Il fait même chaque jour de nouveaux adeptes !

Pour tous les amoureux qui voudraient brasser eux-mêmes, la société Tom Press commercialise un kit qui permet de fabriquer de très bonnes bières à partir de moûts concentrés. Ces différents concentrés sont dilués et mis en fermentation. Il n'est plus nécessaire de partir de l'orge, et le résultat est franchement enthousiasmant.

Sympa et économique, faire une bonne bière à la maison est vraiment à la portée de tous.

EN PRATIQUE

Le concentré de moût est conditionné en boîte. Il faut le diluer, chacun peut alors ajouter ses aromates. Le moût va fermenter une dizaine de jours dans un seau spécial, dont le couvercle étanche est muni d'un dispositif qui permet au gaz de s'échapper. Le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. Au terme de la fermentation, lorsqu'on ne constate plus d'activité gazeuse dans le barboteur, il faut soutirer sans prélever les dépôts et préparer la deuxième fermentation. Celle-ci aura lieu directement dans la bouteille ou en baril. On ajoute à la bière plate un peu de sucre, pour relancer le processus, mais comme cette fois-ci le gaz ne peut s'échapper, il sature le liquide qui devient gazeux.

Pour la mise en bouteille, le kit est fourni avec une boucheuse et des capsules. Chacun peut donc servir ses bouteilles avec des capsules couronnes comme les bières du commerce.



Les moûts concentrés font de très bonnes bières et simplifient considérablement la fabrication artisanale.



Grande spatule à brasser en polyéthylène



Floconneuse

Kit à bière tompress



- 2 seaux de 30 litres (pour brassage et fermentation) avec 2 robinets,
- 2 couvercles,
- 1 barboteur,
- 1 cuillère de brassage,
- 1 remplisseuse adaptable au robinet,
- 1 capsuleuse manuelle,
- 100 capsules à bière Ø 26 mm,
- 1 écouvillon,
- 1 désinfectant,
- 1 densimètre,
- 1 éprouvette.



Capsuleuses manuelles ou pneumatiques.

FAIRE SA BIÈRE DE A À Z

Les différentes étapes qui permettent d'obtenir un moût prêt à fermenter en partant de l'orge ou d'autres céréales maltés demandent un peu de savoir-faire mais de nombreux amateurs se lancent dans le « brassage tout grain ». Maîtriser l'ensemble du processus et composer ses propres bières devient alors une véritable passion. Contrairement au vin, produire sa bière de A à Z demande relativement peu d'espace et il est tout à fait possible de se monter une « mini brasserie » dans quelques mètres carrés. En pratique, tout commence par le maltage des céréales.

La préparation du moût.

1. La germination : trempez l'orge 1 à 2 jours et laissez germer l'orge une semaine.
2. Le tourraillage : c'est à la fois le séchage et la torrification des grains d'orge. Comme pour le café, le grain est chauffé pour révéler ses arômes. Plus la torrification est poussée plus le malt sera foncé. C'est ce qui donne la robe de la bière.
3. Le dégermage : c'est l'opération qui consiste à écarter le germe et les petites racines pour conserver uniquement le grain.
4. Le concassage sert à ouvrir le grain et permet de libérer l'amidon. Concrètement, les grains sont floconnés, c'est-à-dire aplatis entre deux rouleaux ou, à défaut, moulus très grossièrement. Il n'est pas question de faire de la farine !
5. L'empâtage et le brassage : ce sont les différentes étapes qui permettent d'obtenir ce jus de céréales sucré (le moût) qui deviendra la bière après fermentation. En pratique, le malt mélangé à l'eau est élevé en température par paliers successifs. Chaque étape, qui correspond à une durée et une température précises, modifie le moût (formation des sucres, de la dextrine*, destruction des enzymes indésirables...).
6. La filtration : à cette phase, il s'agit de séparer la drêche (résidus solides) du liquide et de bien rincer pour recueillir le maximum de jus sucré.
7. Le houblonage : c'est une aromatisation qui se pratique généralement par infusions. Il donne son amertume en infusions longues et ses arômes en infusions courtes. Il existe de nombreuses variétés de houblon.

Les fermentations.

Fermentation haute ou basse, double, triple voire quadruple, il n'est pas toujours facile de s'y retrouver, d'autant que ces appellations ne désignent pas nécessairement le nombre de fermentations successives... Double ou triple (dubbel et tripel) désignait à l'origine, pour les bières d'abbaye, la quantité de malt utilisée dans la recette. Deux fois plus pour les abbés que pour les moines et trois fois plus pour les visiteurs prestigieux. Les bières doubles ou triples étant plus fortes et réputées de meilleure qualité, l'appellation était bien tentante commercialement. Double et triple, précisant le nombre de fermentations, étant censé décrire une bière véritablement exceptionnelle. Or, toute bière subit au moins deux fermentations...

Concrètement, il convient de distinguer la ou les fermentations primaires, qui transforment le sucre en alcool et affinent la bière, et la seconde fermentation qui, pour les brasseurs amateurs, se fait en fût ou en bouteille pour donner le pétillant. En ce qui concerne les appellations hautes et basses, il s'agit de la température de fermentation. Le type de ferment employé est très important. C'est lui qui donne à la bière ses spécificités. Selon le type de levure employé, la température idéale se situe entre 4 et 12°C pour les fermentations dites basses et entre 15 et 25° pour les fermentations hautes. En pratique, pour mener à bien les fermentations basses, il faut être en mesure de refroidir le brassin. Autrefois bières d'hiver, les fermentations basses n'ont pris un réel essor qu'avec la maîtrise du froid.

En théorie, le moût peut fermenter spontanément sans ensemencement. Cette technique est encore utilisée pour les bières dites « lambic » qui sont uniquement produites dans des régions où les bactéries sont naturellement présentes à l'état sauvage. Mais en dehors de ces régions bien précises et d'un savoir-faire très pointu, la fermentation naturelle donne des résultats tellement aléatoires qu'il est pratiquement impossible de gérer quoi que ce soit.



** La dextrine est un sucre qui ne se transforme pas en alcool sous l'action des ferments. Elle reste présente dans la bière et lui donne un goût sucré. C'est aussi un liant que les brasseurs recherchent car il donne du corps à la bière. La dextrine a en outre la propriété de retenir l'acide carbonique, qui est un exhausteur de goût. Elle rend la mousse persistante.*

