

BIERES TRAPPISTES DE HAUTE FERMENTATION

La 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 : Belgique : Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Achel et Wetsvleteren ; Hollande : La Trappe

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 inventer un nom à consonance monastique en vue de donner du cachet à leur produit.

A ne pas confondre avec les bières trappistes qui elles, sont brassées par les moines.

BIERE DE FROMENT (BLANCHES) DE HAUTE FERMENTATION

Les bières de froment ou bières blanches sont un mélange de malt d'orge (70%) et de malt de froment de blé (30%). Très souvent on y rajoute des épices tels que le curaçao et la coriandre pour donner un goût encore plus frais et désaltérant.

BIERES PILS (LAGER) DE BASSE FERMENTATION

Les bières dites Pils (en Belgique et Hollande) ou Lager (en Allemande) sont des bières blondes légères (4 à 5,5 % vol. d'alcool). De loin le type de bière le plus répandu dans le monde et aussi le plus consommé. Convient très bien comme boisson désaltérante. L'origine du nom de cette bière est la ville de Pilsen (République Tchèque) d'où le terme Pils. Le terme Premium est donné pour une bière pils ou lager de meilleur qualité.

BIERES LAMBIC DE FERMENTATION SPONTANEE

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

BIERES VIEILLE BRUNE DE FERMENTATION MIXTE

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

BIERES SPECIALITES DE HAUTE FERMENTATION

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

BIERES BIO DE HAUTE FERMENTATION

Le label de l'agriculture biologique BIO est une certification du mode de production issu de l'agriculture biologique. Les critères de certification sont généralement le nom utilisation d'intrants d'origine chimique (fertilisants, pesticides, additifs, etc.)

