

La bière et ses couleurs

L'orge, principal ingrédient de la bière avec l'eau, ne peut être utilisé en l'état après la récolte. Pour permettre la fabrication de bière, le grain d'orge doit être mis à tremper plusieurs heures

(= germination) avec pour effet de libérer des enzymes qui vont transformer l'amidon du grain en sucres fermentescibles qui feront plus tard le repas des levures. Dès que le taux de sucres fermentescibles approprié au brassage de la bière est atteint, la réaction chimique est interrompue. Pour ce faire, le grain est touraillé (= séché) dans un four plus ou moins longtemps, à une température plus ou moins élevée. Ces variables apporteront sa couleur finale au grain.

Pour faire une blanche on utilisera donc du malt plutôt clair, la cuisson sera donc moins longue et pour un stout, le malt sera touraillé plus longtemps. Dans ce cas on parle de malt torréfié les grains sont sombres comme des grains de café.

La grande majorité des personnes consomment de la bière dans un cadre social, sans se soucier du style mais se fiant principalement à la marque, au prix et à la couleur. Le résultat d'un marketing judicieux qui a fait ses preuves depuis plusieurs années.

D'autres personnes, de plus en plus nombreuses, consomment de la bière dans un cadre social en se souciant du style, de la couleur, des saveurs et des goûts. Le résultat d'une tendance de plus en plus marquée: l'achat local et artisanal.

Et pour d'autres personnes, la bière est avant tout une question de couleur ; elles consomment de la bière blonde. Pour d'autres, la bière est avant tout une question de style, elles consomment de la *pilsner* ou de la *Pale Ale*.

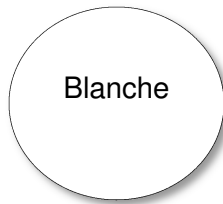
Chacun consomme sa bière en vivant une expérience différente. Chaque expérience est avant tout un choix personnel.

Lorsqu'on nomme la couleur, on nomme celle du grain. Sans être le principal facteur de saveurs et de goûts, il influence cependant le goût de la bière et définit le profil de la bière. Par exemple, un grain pâle aura tendance à offrir des saveurs de céréales et de pain, tandis qu'un malt plus foncé proposera des saveurs plus prononcées de caramel.

Il est très rare de boire une blonde aux saveurs de café et de torréfaction. Le profil est donc important et la couleur permet au consommateur d'orienter sa dégustation et ses attentes vers un profil apprécié. Bien entendu, nous parlons de bières 100% céréales sans ajouts de colorants et les saveurs sont également influencées par d'autres paramètres tels que le houblon, les épices, la levure, la fermentation ou les méthodes de brassage par exemple.

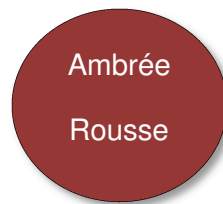
En tenant compte des éléments ci-dessus, on arrive à la conclusion que la bière est une couleur avec du goût et des arômes. Que cette couleur influence le goût de la bière et que les saveurs de la bière ne sont pas forcément attachées à sa couleur mais à d'autres paramètres cités plus haut.

La bière et ses couleurs



Blanche

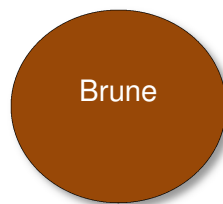
Eveille des notes légères de pain et de céréales



Ambrée

Rousse

Eveille des notes légères de céréales et de pain



Brune

Eveille des notes légères de caramel et de céréales grillées.



Noire

Eveille des notes de chocolat, de céréales rôties, de sucre candi ou de mélasse.



Fruitée

Eveille des notes de torréfaction, de café ou de céréales rôties. Est liée aux saveurs et arômes des fruits utilisés. Dépend de la couleur du fruit

