

Pour être comme un poisson dans l'eau...
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr

Bière

01.1.. D'où semble être originaire la bière ? A quelle époque ?

01.2.. Comment se nommait la boisson consommée par les celtes ?

01.3.. Quand le houblon est-il apparu dans la bière ? Quel était son rôle alors ?

01.4.. Citer les sept étapes de fabrication de la bière.

01.5.. Qu'est-ce que le maltage dans la fabrication de la bière ?

01.6.. Qu'est-ce que le brassage dans la fabrication de la bière ?

01.7.. Citer les deux types de fermentations différentes en précisant le degré Celsius auquel elles se produisent.

01.8.. Citer les trois types de bières différentes selon leur degré alcoolique.

Bière

01.1.. *La bière est originaire d'Asie, elle est tout simplement liée à la culture des céréales.*

01.2.. *La boisson consommée par les celtes se nommait la cervesa.*

01.3.. *Le houblon est apparu au cours du 13ème siècle, son rôle est celui de conservateur.*

01.4.. *a) le maltage ; b) le broyage ; c) le brassage ; d) le levurage ; e) la fermentation ; f) la filtration ; g) la mise en bouteille ou en fûts.*

01.5.. *Le maltage est la germination de l'orge (ou d'autres céréales) pour favoriser la fermentation du moût.*

01.6.. *Le brassage est la fabrication du moût, pour pouvoir réaliser une fermentation parfaite.*

01.7.. *a) les bières à fermentation basse - de 7 à 12°C ; b) les bières à fermentation haute - de 18 à 25°C.*

01.8.. *a) les bières de table - de 2° à 3° ; b) les bières de luxe - de 4° à 5° ; c) les bières spéciales - de plus de 5°.*