Les Boissons Fermentées

Situation :
Vous venez d'être embauché comme chef de rang dans une brasserie strasbourgeoise pour la période du marché de Noël. Les touristes du monde entier, individuels mais aussi en groupe, affluent à cette période et vous devez être capable de les renseigner sur les spécialités régionales (mets et boissons).

Problématique :
Quelle est la spécialité à boire en Alsace ? Quelles autres boissons fermentées existe-t-il ?

Compétence :
C1-3.1 Valoriser les produits - Boissons Fermentées

1. La Bière

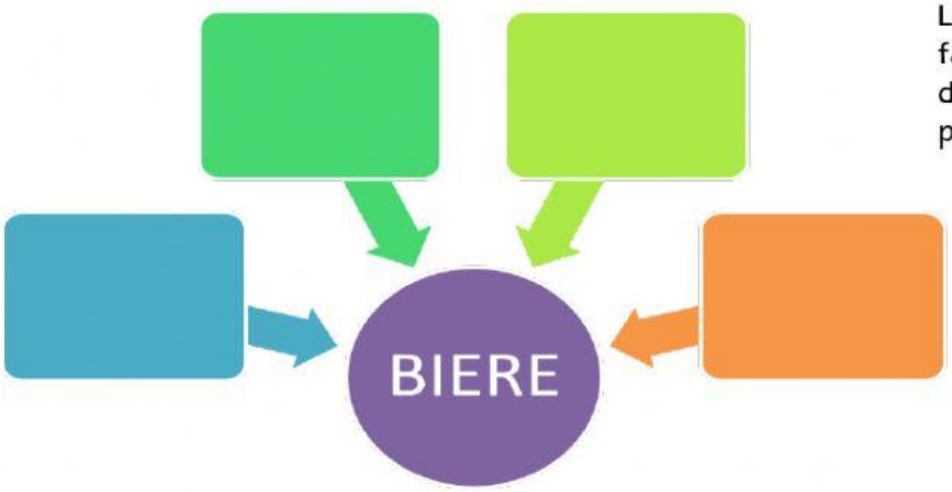
a. Le matériel

Fût de bière Coupe-mousse Sous-bock

Verres à bière Tireuse à bière Bouteilles de bière

LIVEWORKSHEETS

b. L'élaboration



Le maltage consiste à faire germer les grains de céréale (orge principalement).

Replacer les différentes étapes au bon endroit :

FILTRAGE BROYAGE MALTAGE LEVURAGE

REPOS / GARDE BRASSAGE FERMENTATION HOUBLONNAGE

Les Etapes de Fabrication	
	Transformation de l'orge en malt : l'orge germe / (trempage, germination, touraillage)
	Série d'opérations qui visent à transformer l'amidon du malt en sucre plus ou moins fermentescible = « moût » qui sera alors fermenté.
	Mélange du malt avec de l'eau chauffée à 75°C pendant 2 à 3h par hydrolyse enzymatique de l'amidon en sucre et formation du moût.
	Ajout du Houblon qui, en cuisant, développe son amertume et précipite les matières coagulables.
	Séparation du moût des drèches (déchets des enveloppes du malt).
	Ajout de levure pour favoriser la fermentation.
	Le maltose et le glucose sont transformés en alcool + CO_2. La fermentation principale permet de transformer le sucre en alcool, elle peut se faire de 2 façons: La fermentation haute: production pendant 3 à 8 jours, T°C entre 15 et 20°C. La fermentation basse : production pendant 7 à 10 jours, T°C entre 4 à 12°C.
	Seconde fermentation fermée en cuve de 0°C, pendant qq jours à plusieurs mois la bière se décante, le goût s'améliore, saturée en CO_2, elle acquiert sa digestibilité.
MISE EN BOUTEILLE	

LIVEWORKSHEETS

c. Les différents types de bières

Etymologiquement et historiquement, une « brasserie » est un lieu industriel ou artisanal où est la bière. Le « brasseur », ou « maître brasseur », est responsable du brassage de la bière. Il élabore différents de bières qui sont propres à chaque brasserie (Kronenbourg ®, Guiness ®…) pour que le consommateur retrouve toujours les mêmes .

Mais le terme brasserie désigne également un « débit de boissons » où l'on sert plus particulièrement des bières et des plats rapides. Sur la carte, les bières sont classées par couleur (, , ,), en fonction du type de fermentation (ou), ou du type de bières (ales, spéciales, lagers …).

d. Le service des bières

Relier les noms des verres à leur utilisation :

Remettre dans l'ordre les principales étapes du service d'une bière :

A la Pression

	Déposer le sous-bock devant le client
	Couper l'excédent de mousse
	Faire un 1er jet de bière à la pompe
	Servir dans le verre en l'inclinant
	Redresser le verre pour former le col de mousse
9	Poser le verre, logo face au client
1	Préparer son matériel
	Rincer le verre
	Rincer ou essuyer le pied du verre

En bouteille

	Déposer deux sous-bocks devant le client
	Préparer la bouteille commandée
	Servir la bière dans le verre en l'inclinant
1	Préparer son matériel
7	Poser la bouteille et le verre sur les deux sous-bocks, logos face au client
	Rincer le verre
	Ouvrir la bouteille de bière

LIVEWORKSHEETS