

# *La bière*

La bière est une boisson fermentée peu alcoolique consommée depuis 1700 dans les pays du Moyen-Orient.

Les sucres dans les grains en contact avec des levures naturelles et avec addition d'eau a donné lieu, à ce moment-là, à une boisson très semblable à notre bière. En fait, depuis le temps de l'empire babylonien, égyptien, romain, mais surtout chez les peuples barbares, la bière était la boisson la plus produite et la plus consommée.





## *Le Bière dans l'âge sombre*

Entre le cinquième et sixième siècles, de nombreux peuples germaniques s'installent dans l'Empire romain en Occident et y fondent des royaumes. Les Ostrogoths menés par Théodoric en 493 fondent le royaume d'Italie; au sixième siècle les Lombards, avec le roi Alboïn, arrivent de la Scandinavie en Italie sans aucun obstacle. Avec les Lombards l'Italie est divisée en deux: Lombardie et la

Roumanie. Le pape, en craignant, que Rome tombe dans les mains des Lombards demandé de l'aide aux Francs. Les Francs étaient des tribus germaniques et leur nom signifie *libre*. Au cinquième siècle ils ont pris possession de la Gaule, en soumettant les Burgondes et en chassant les Wisigoths. À partir de ce moment le nom de Gaule se transforme en France, tandis que la région de Bourgogne, en France, qui produit les meilleurs vins dans le monde, rappelle les anciennes tribus. Les Francs quand ils sont arrivés en Gaule étaient des païens et polythéistes, mais, grâce aux évêques gallo-romains, ils ont été convertis facilement. Ils établissent des relations étroites avec le pape et l'an 496, lorsque leur roi Clovis est baptisé, est considéré comme le début de l'alliance entre la France et l'Eglise de Rome. Pépin, appelé le Bref, fils de Charles Martel, le guerrier qui avait anéanti les Arabes à la bataille de Poitiers, fonde la dynastie carolingienne, usurpe le trône et se fait consacrer par le pape. Le Pape demande, en échange une intervention armée contre les Lombards. Cependant, c'est Charlemagne, fils de Pépin celui qui termine le royaume lombard en 774. En tant que protecteur de l'Église, Charlemagne estime que son devoir est de convertir les peuples non chrétiens et après les déportations et les massacres il est consacré, par le pape Léon III, empereur du Saint Empire romain.

Au dixième siècle d'autres tribus germaniques envahissent l'Europe: les Vikings arrivent de la Scandinavie. Avec le bois des forêts ils construisent des bateaux de vitesse, ils pratiquent la pêche du hareng et d'autres poissons. Ils cultivent l'orge avec laquelle ils font un pain plat. De l'orge fermentée ils produisent la bière avec laquelle ils s'enivrent pour être plus proches et plus semblables aux dieux.

Les Vikings conquièrent la Normandie et( les Francs les baptisent les Nordmann), l'Angleterre et la Sicile.

# Les matières premières essentielles

## pour la production de bière

Les matières premières essentielles pour la production de la bière sont:



• L'eau - elle doit être pur, incolore et inodore, avant elle était bouillie pour éliminer toutes les impuretés:



• Les malt d'orge - c'est la matière la plus importante pour obtenir une bonne bière;

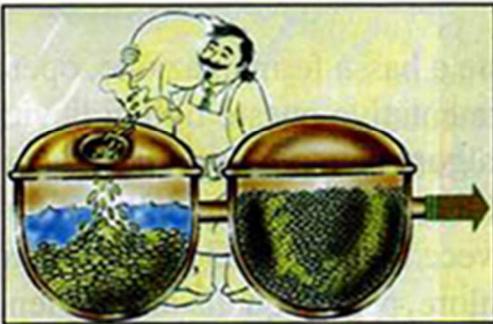


• La levure - il s'agit d'un champignon capable de convertir le sucre en alcool et en dioxyde de carbone;

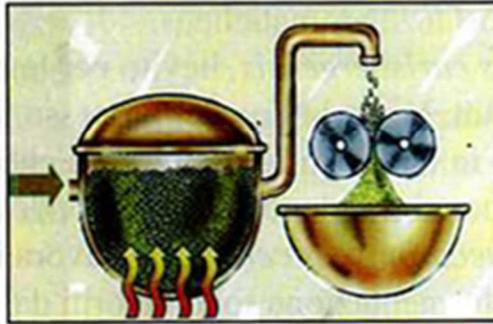


• Le saut - il s'agit d'une plante aromatique qui aurait pu donner le goût amer et classique pour prolonger le stockage de la bière. On utilise les fleurs femelles qui sont aptes à former de la mousse.

# La production de la bière



**Première phase**  
L'orge est trempé dans de l'eau.



**Deuxième phase**  
Une fois que l'orge a germé...

**Troisième phase**  
... est séché et torréfié

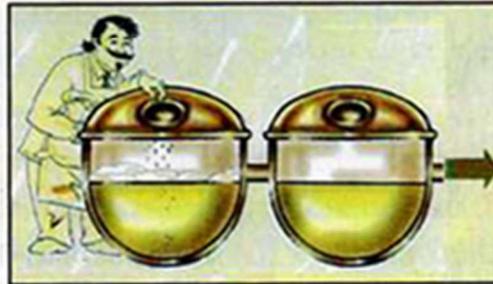


**Quatrième phase**  
Deviens donc malt et après est broyé

**Cinquième et sixième phase**  
Le malt et l'eau sont mélangés et chauffés à feu doux



**Septième phase**  
On filtre le moût



**Huitième phase**  
on ajoute le saut pour donner l'arome amère au moût

**Neuvième phase**  
On ajoute la levure au moût rafraîchi

**Dixième phase**  
La fermentation dans le moût commence jusqu'à atteindre sa maturité



**Onzième phase**  
Après la maturation, la bière est filtrée

**Dernière phase**  
La bière est versée dans des fûts

## **La classification de la bière**

La bière en Italie, est divisée par les degrés saccharimétriques, mais l'étiquette indique le volume d'alcool. (Gardez à l'esprit que trois degrés saccharimétriques, équivalent à un degré alcoolique).

Voilà la classification de la bière:

### • selon le degrés alcooliques

<b>Classification</b>	<b>Degrés saccharimétriques</b>	<b>Volume d'alcool</b>
Bière non-alcoolisée	3-8 degrés saccharimétriques	de 1 à 2,6% en volume
Bière légère	5-11 degrés saccharimétriques	de 2,6 à 3,6% en volume
Bière normale	11-13 degrés saccharimétriques	de 3,6 à 4,3% en volume
Bière spéciale	13-15 degrés saccharimétriques	De 4,3 à 5% en volume
Bière à double malt	plus de 15 degrés saccharimétriques	Plus de 5 % de volume

### • selon la couleur

la bière blonde	
la bière rouge	
la bière brune	

### • selon la fermentation

Ale – bière produit avec une haute fermentation (15 à 25 ° C)
---

Lager -- bière produit avec une bass fermentation (5 à 10 ° C)

Lambic -- bière produit avec une fermentation spontanée

## *Le service de la bière*

La bière peut être servie de différentes manières, les services les plus connus sont:

- *le service dans la bouteille*
- *le service dans la boîte*
- *Le service sur le robinet.*

La méthode la plus populaire est le service sur le robinet.



Les verres utilisés pour le service de la bière changent en fonction du type ([www. mondo birra.org.](http://www.mondo birra.org)), mais ils doivent avoir une caractéristique commune, ils doivent être nettoyés et humides pour permettre de former la bonne quantité de mousse.



Très importante est la température du service de la bière qui varie de 5 ° C, pour les bières blondes et normal, à 14 ° C pour les bières à double malt. Pour conclure on peut dire que la bière est une boisson consommée surtout par les jeunes et peut être utilisée avec tous les types de plats. En Italie et dans le monde, la bière est souvent combinée avec la pizza.



Dans les pays d'Europe du Nord, mais surtout en Allemagne, la bière est au centre de festivals anciens tels que l' "Oktober fest" qui se tient à Munich de Bavière chaque année en Octobre





***Cher garçons,  
boire de la bière  
est agréable,  
mais vous devez  
faire attention a  
la quantité!!!***

***La bière est une boisson peu alcoolique,  
mais aussi très dangereuse!!!***



***Votre vie est  
unique et  
surtout n'a pas  
de prix!!!***

