Le monde de la bière

Toutes les plus importantes sortes de levures et la température de dégustation idéale en un seul aperçu. Le monde de la bière résume notre compétence en matière de bière.

Sorte de levure

Lors de la fermentation du mout de bière, on ajoute des levures de bière spécifiques. Elles déterminent en grande partie le caractère et le goût d'une bière. Les levures sont des champignons microscopiques qui existent sous différentes formes presque partout dans l'air. C'est en 1883 dans le laboratoire de la brasserie danoise Carlsberg que la première cellule de levure fût isolée par Christian Hansen. Grâce à sa découverte, on put libérer le processus de brassage de levures sauvages.

Dénomination des styles de bière

Chaque bière est unique – mais on peut quand-même les réunir en groupes appelés styles de bière. Même si tout le monde est d'accord pour affirmer qu'il existe des styles de bière différents, il a fallu attendre jusqu'en 1977 pour arriver à une unité stable et internationale. Les bières sont placées dans un certain style de bière en fonction de leur amertume, couleur, arôme, ingrédients et teneur en levure et en alcool. Ces styles de bière sont passionnants et vous facilitent le choix de votre bière.

Copyright @ Drinks of de World. Tous les droits sont réservés.