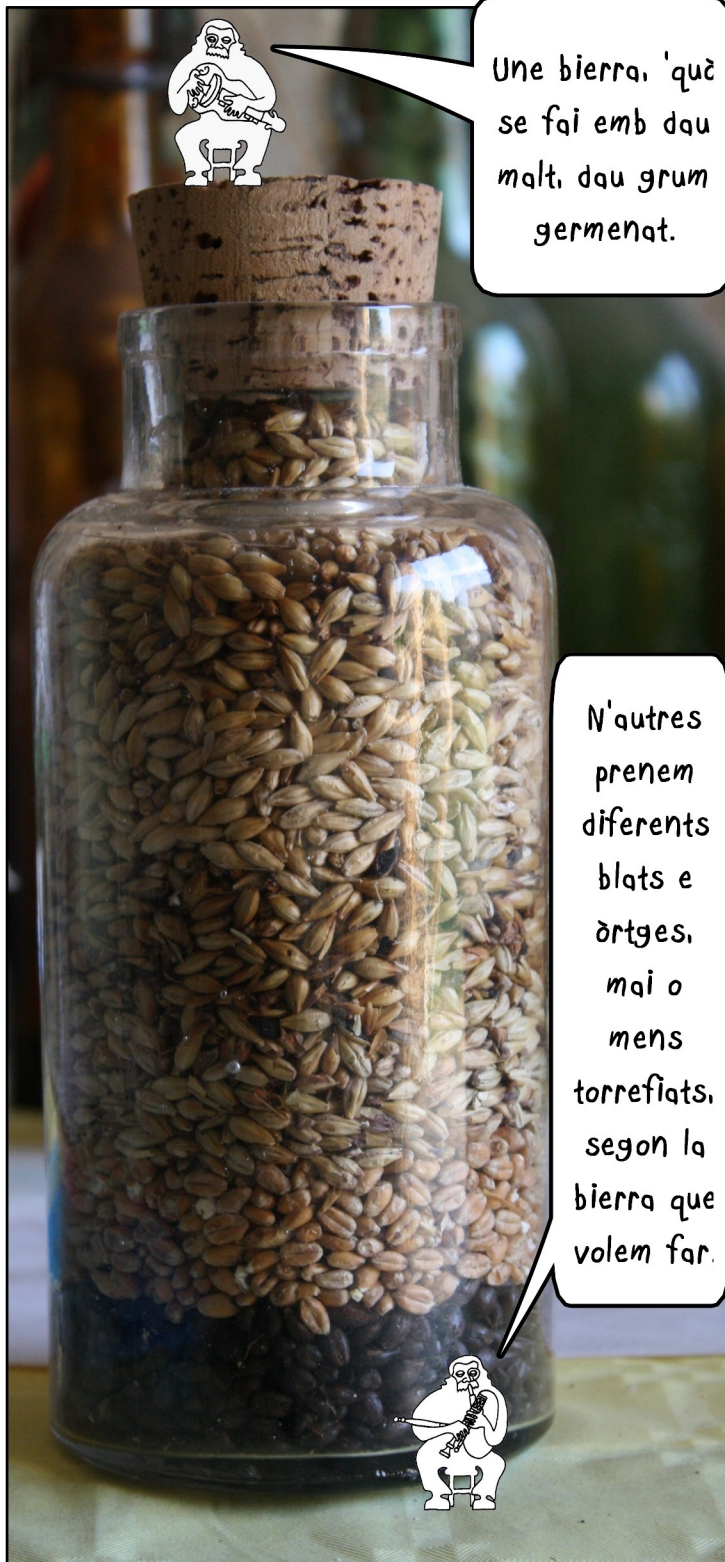


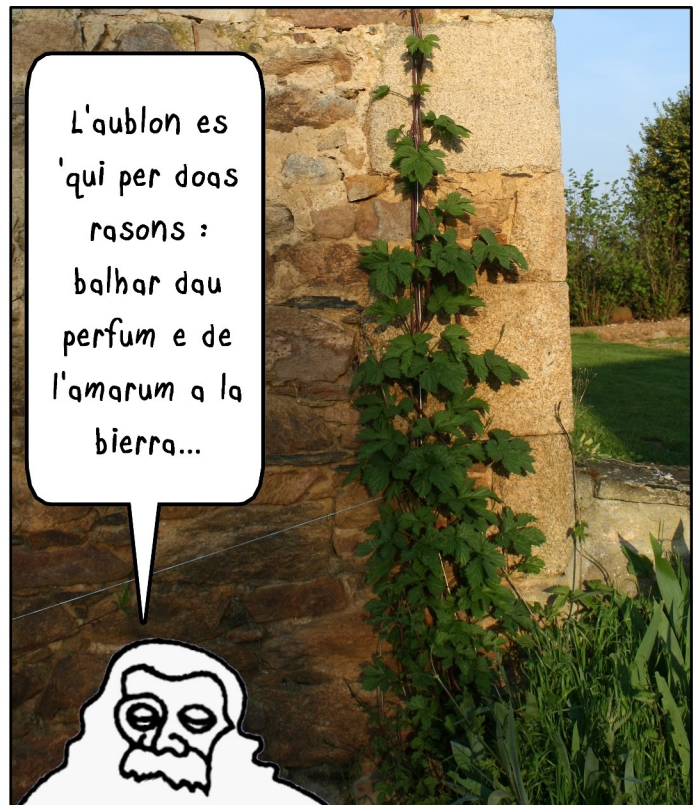
La Fabricación de la Cerveza Doc

en occitan



Une birra, 'què se fai emb dau malt, dau grum germinat.

N'autres prenem diferents blats e òrtges, mai o mens torrefiats, segon la birra que volem far.



L'aublon es 'qui per doas rasons : balhar dau perfum e de l'amarum a la birra...

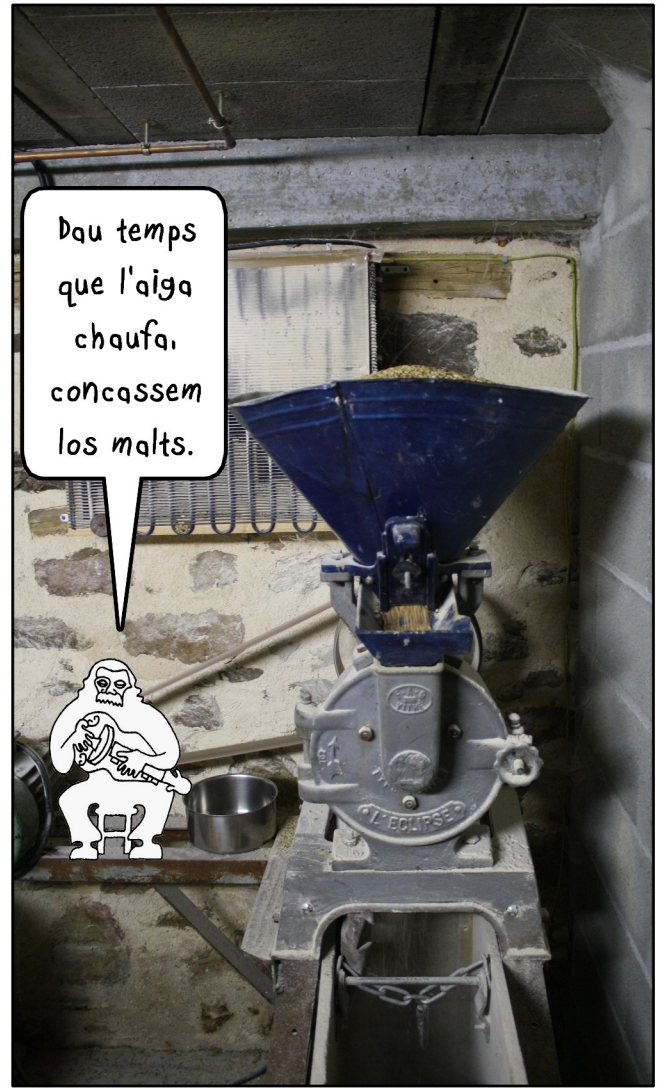


...e l'estabilisar per qu'ela se conserve mai longtemps.





D'en prumier,
emplissem las cuvas
d'aiga.



Dau temps
que l'aiga
chaufa,
concassem
los malts.



E fasem tot boirar pendent
doas oras, en respectar daus
paliers de temperatura.



Aura, va faler filtrar per enlevar las drechas, çò que demòra dau malt.



Laidonc fasem passar la bierra dins un grand filtre, puei la tornem pompar dins la cuva.



Quo es lo moment de botar nòstre aublon dins daus sachons de teissut...



...per lo far trempar sens aver besonh de tornar filtrar apres.



Après l'ébullition, tirem la birra dins d'aus fusts en la refregir un pauc au passatge.



Lo most tirat a desjà la color caracteristica de la birra, mai lo gost. L'i manca nonmas l'alcòl e los bolhòus.



Dins lo most a bona temperatura, ajustem la levadura. Entau la fermentacion va poder se far.



Barrem los fusts, e laissem nonmas una clòcha en naut, emplenada d'aiga, que laissara surtir los gases sens far dintrar d'aire.

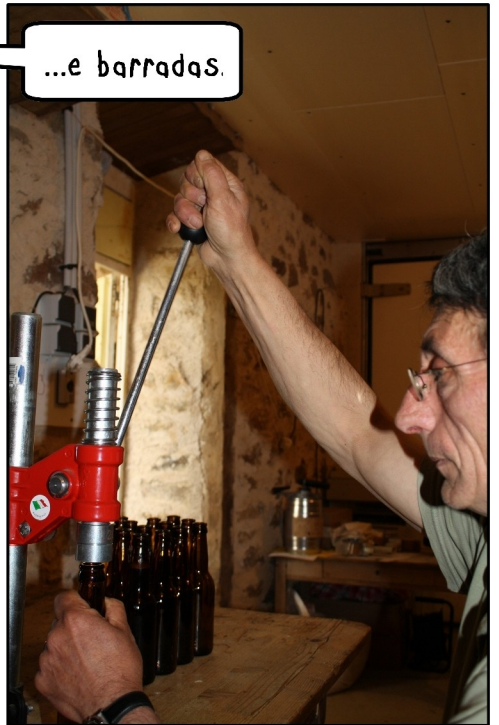




Los fusts son botats en garda au chaud, per la fermentacion, puei au fresche, per la decantacion.



A la fin de la garda, las botelhas son emplenadas...



...e barradas.



Las botelhas, au chaud, van tornar fermentar...

...per balhar a la dubertura massa e petilhint.



Color de miu, fins bolhòus...



Tot es preste, enfin, per la degustacion...



...canda brima...



...Au mai envejat fai enveja,
T'enfadaria, quo es 'na surciera...

La Cerva d'oc, quo es 'na cervesa,
D'un grelon ne'n vòles tarciera...



FIN

