

La fabrication de la Cerva Doc



Une bière est faite avec du malt, des céréales germées.

On prend différents blés et orges, plus ou moins torrifiés, selon la bière que l'on veut faire.



Le houblon est là pour deux raisons : l'arôme et l'amertume...

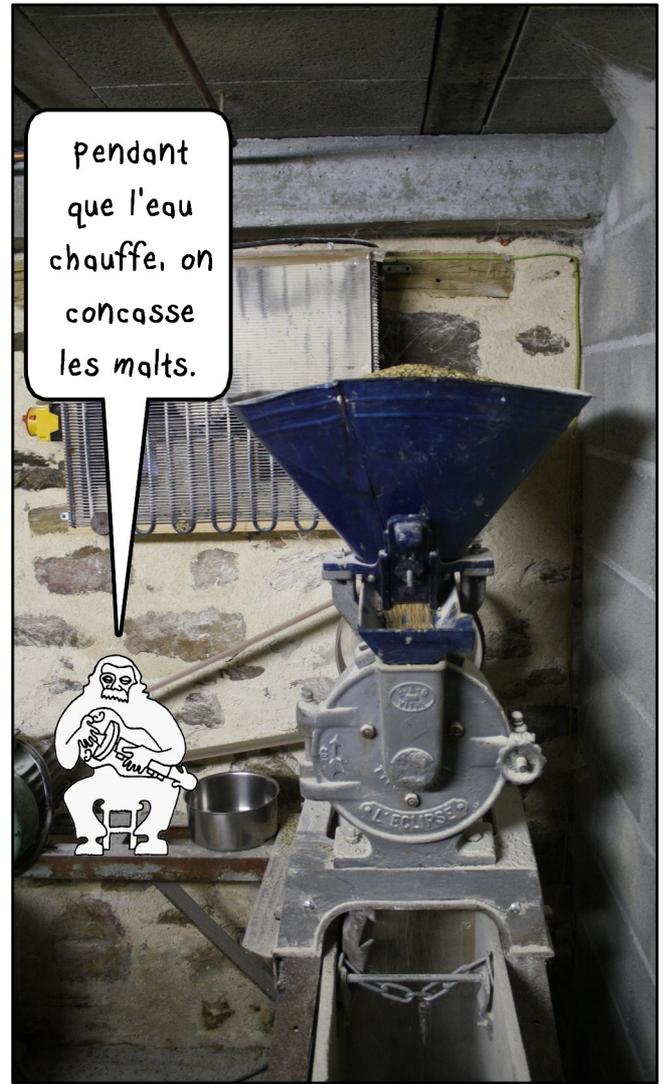


...mais il sert également de conservateur naturel et stabilise la bière.





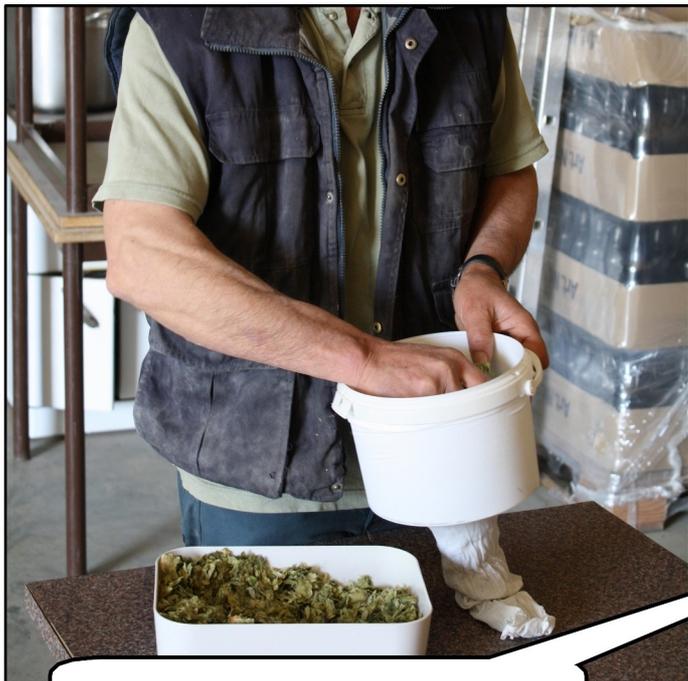
D'abord, on remplit les cuves d'eau.



Pendant que l'eau chauffe, on concasse les malts.



Et on mélange le tout deux heures durant, en respectant des paliers de température.



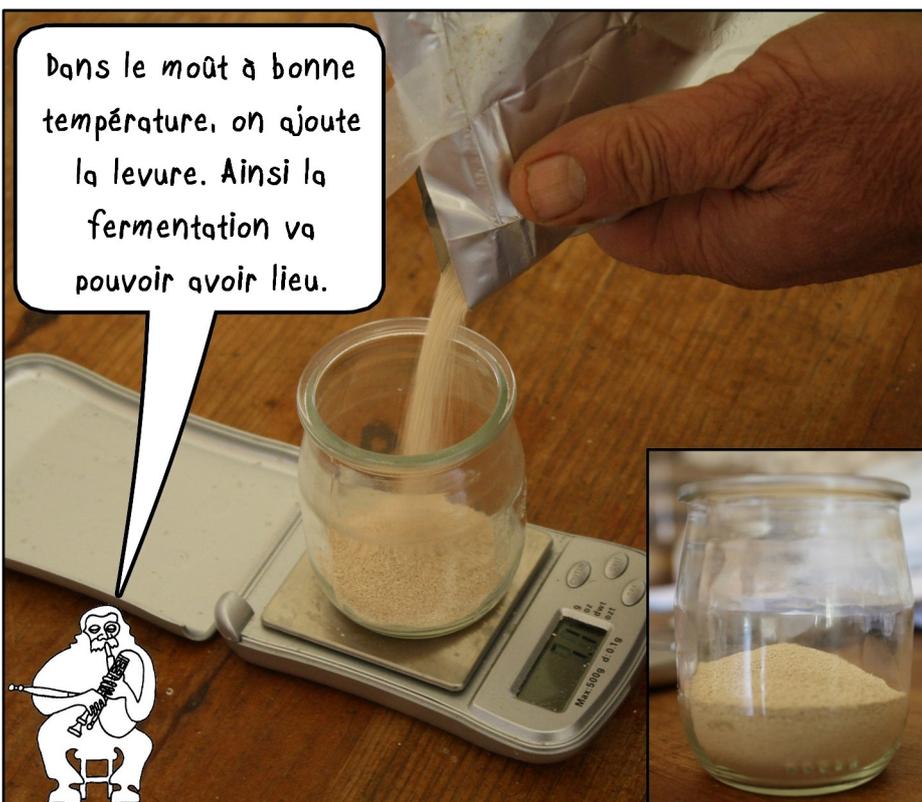
Après ébullition, on tire la bière dans des fûts en la refroidissant un peu au passage.



Le moût tiré a déjà la couleur caractéristique de la bière, et le goût. Il ne lui manque que l'alcool et les bulles.



Dans le moût à bonne température, on ajoute la levure. Ainsi la fermentation va pouvoir avoir lieu.



On ferme les fûts, en posant une cloche remplie d'eau en haut. Elle laissera sortir les gaz sans faire entrer d'air.







Couleur de miel, fines bulles...



Tout est prêt, enfin, pour la dégustation...



...blanche écume...



...pour les plus délicats, première, J'en bois ce jour, n'ai bu la veille...

La Cerva d'Oc, c'est une bière, Un verre et hop, c'est la bouteille !



FIN