

VILLE-SUR-ILLON

Les bénévoles préparent déjà la bière de mars

Ce samedi matin, les brasseurs bénévoles préparent la bière de mars dans leurs deux installations.

Elle est fabriquée avec l'orge de la dernière récolte en Champagne. Le maltage est effectué en Belgique et l'orge maltée est livrée sur la commune de Ville-sur-Illon en fin d'année.

Étapes de la fabrication. -

Le mélange de trois malts a été concassé ce samedi, dès 7 h, suivi de l'empâtage, les paliers de température, la fil-

tration, cuisson du houblonnage (deux houblons) puis le refroidissement et le soutirage en fût de 50 l.

Ces derniers seront descendus en cave où la température oscillera entre 12 et 14° avant d'ajouter de la levure spécifique. La fermentation primaire durera entre 4 et 6 jours. La fermentation secondaire durera un mois en cuve frigorifique entre 0 et 2°. Elle sera ainsi prête pour début mars pour la dégustation.



Les brasseurs bénévoles travaillent la bière de mars depuis 7 h ce samedi matin.