

15 mars 2008

Visite de la Brasserie des Murailles à Meinier

La première sortie du Club Terre Avenir pour cette année 2008 s'est déroulée à Meinier à la Brasserie des Murailles. Monsieur Philippe Margand a monté cette brasserie, telle qu'elle se présente aujourd'hui en 2004, mais c'est en 2001 qu'il tente ses premières expériences. Son amie, Madame Nathalie Droz, qui travaille avec lui, nous présente d'abord les installations.

Dans la salle de brassage, 5 cuves permettent l'élaboration du nectar. En premier lieu il faut brasser le malt, c'est-à-dire le réduire en farine et le mélanger à de l'eau chaude. Ensuite, le liquide obtenu après filtration, le moût, est cuit à 100°C et enrichi de houblon. Puis, vient l'étape de la fermentation : dans une troisième cuve, le moût estensemencé avec des levures et laissé à une température de 20-22°C (c'est une fermentation haute). Ces champignons vont transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette étape dure environ 5 jours. En dernier lieu, la bière est mise dans une cuve de garde pendant un mois au minimum. Elle est ensuite mise en bouteilles.



De gauche à droite, les 5 cuves qui permettent faire de la bière.

