

Brasserie La Chavagn'

Le maltage



1. Le trempage

Le trempage consiste en une suite de trempages d'environ douze heures chacun entrecoupés de périodes d'aération. Le but de cette étape est de fournir à l'orge toute l'eau et l'oxygène nécessaire à la germination.

Cette étape dure de 40 à 60 heures à une température variant de 12 à 14°C.



2. La germination

Le grain humide est stocké environ dix jours dans une immense pièce (le germoir) où il est constamment en mouvement afin qu'il ne pourrisse pas. La pièce doit avoir un taux d'humidité élevé et une température entre 12 et 15°C.

La germination fait sortir les radicelles des grains (germes). Cette étape dure entre 4 et 8 jours. Le grain germé est désormais appelé malt vert, il renferme jusqu'à 45 % d'humidité.



3. Le touraillage

Les grains sont transférés dans la touraille. C'est un immense four où l'on va griller les grains d'orge. Cette étape permet au grain de trouver sa coloration.

Le grain restera environ 30 heures dans la touraille, à une température de 45 °C. Ensuite, on chauffe intensément les grains pendant environ 5 heures, c'est le coup de chaud, à diverses températures selon les types de malts que l'on veut obtenir :

- Une bière blonde nécessite des grains légèrement torréfiés, on les chauffe à 85°C pour simplement les sécher.
- Une bière ambrée a besoin de grains caramels et crystal, on les chauffe à 110°C pour caraméliser les sucres.
- Une bière brune a besoin de grains torréfiés, complètement noirs, on les grille à 220°C.



4. Le dégermage

On effectue un dégermage des grains en faisant passer le grain sur des plateaux vibrants. Le grain étant très sec, les radicelles se détachent facilement. On élimine également les grains non germés, puis on les laisse vieillir deux ou trois semaines avant de brasser.

Pour 100 kg d'orge initial, on obtient environ 75 kg de malt. Cette différence est principalement due aux pertes d'eau et de matière (radicelles).

Ces étapes de maltage ne sont pas toujours réalisées par les brasseries, dans ce cas des malteries indépendantes livrent les différents types de malts déjà prêts à l'emploi.