

BON JUSQU'À LA LIE : VOCABULAIRE DE LA BRASSERIE



L'industrie de la bière a la part belle chez les Québécoises et les Québécois. En plus de fournir de l'emploi dans le secteur du commerce de détail, dans les bars et dans les différents lieux de production de la province, elle génère des revenus substantiels. Nous n'avons qu'à songer à la croissance exponentielle des microbrasseries, qui s'installent un peu partout dans la province et qui offrent des produits de qualité, ou à la place prépondérante que prennent les grands brasseurs sur les tablettes des épicereries et des dépanneurs.

La présence d'une terminologie française spécialisée au sein de cette industrie s'avère essentielle afin de garantir une bonne compréhension entre le milieu brassicole et la population et de combler les besoins terminologiques propres à ce secteur d'activité. C'est pourquoi, en collaboration avec l'Association des microbrasseries du Québec et l'Association des brasseurs du Québec, l'Office québécois de la langue française vous propose un vocabulaire de la brasserie de plus de 150 concepts portant sur les ingrédients essentiels à la fabrication de la bière, sur le matériel et les étapes de fabrication et, finalement, sur les types de bières.

Qu'est-ce qui distingue les principales variétés de houblon? Quelle est la différence entre le malt noir et le malt chocolat? Vous trouverez les réponses à ces questions et bien plus en parcourant le *Vocabulaire de la brasserie*! À la vôtre!

Symboles



Termes privilégiés



Termes utilisés dans certains contextes



Termes déconseillés

Ce vocabulaire est accessible en ligne à l'adresse suivante :

oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/vocabulaire-brasserie.aspx.

Version PDF du 11 septembre 2023

Avertissement : Lors de la conversion du format HTML au format PDF, il est possible que certains caractères spéciaux ou signes typographiques (comme les espaces insécables) n'aient pas été correctement conservés. En cas de disparité, c'est la version en ligne du vocabulaire qui prévaut.



Index

A

acides alpha, 1
acides bêta, 2
ale, 3
ale brune, 4
ale écossaise, 5
ale rousse irlandaise, 6
amertume, 7
avoine, 8

B

bac tourbillonnaire, 9
barboteur, 10
berliner weisse, 11
bière, 12
bière acidulée en cuve de brassage, 13
bière alt, 14
bière artisanale, 15
bière belge, 16
bière bitter, 17
bière blanche, 18
bière blanche allemande, 19
bière d'abbaye, 20
bière de fermentation basse, 21
bière de fermentation haute, 22
bière de fermentation spontanée, 23
bière de garde, 24
bière de glace, 25
bière de mars, 26
bière de seigle, 27
bière de session, 28
bière de type saison, 29
bière double, 30
bière forte, 31
bière légère, 32
bière pression, 33
bière quadruple, 34
bière sans alcool, 35
bière triple, 36
biérologue, 37
blé, 38
bock, 39
boucheuse, 40
bouteille à col court, 41
bouteille à long col, 42
brassage, 43
brassin, 44
brettanomyces, 45

C

capsule couronne, 46
capsuleuse, 47
cervoise, 48
chaudière à houblonner, 49
concassage, 50
concasseur à cylindres, 51
conditionnement de la bière, 52
conduite à bière, 53
cuve de fermentation, 54
cuve de garde, 55
cuve de refroidissement, 56
cuve-filtre, 57
cuve-matière, 58

D

décoction, 59
dégluténisation, 60
dégluténiser, 61
densité primitive de moût, 62
doppelbock, 63
drêche, 64

E

ébulliomètre, 65
ébullition, 66
empâtage, 67
ensemencement, 68
extrait de houblon, 69
extrait de malt, 70

F

fermentation, 71
fermentation, 72
fermentation basse, 73
fermentation haute, 74
fermentation spontanée, 75
filtration, 76
fourquet, 77
fût à bière, 78



Index

G	H	I
garde, 79 germination, 80 gose, 81 gruit, 82 gueuze, 83	helles, 84 houblon, 85 houblon amérissant, 86 houblon aromatique, 87 houblon Cascade, 88 houblon Chinook, 89 houblon Citra, 90 houblon du Nouveau Monde, 91 houblon Galaxy, 92 houblon noble, 93 houblon Simcoe, 94 houblonnage, 95 houblonnage à cru, 96 huile de houblon, 97 hydromètre, 98	India pale ale, 99 India pale ale américaine, 100 India pale ale au lactose, 101 India pale ale brute, 102
K	L	M
kellerbier, 103 kölsch, 104 kriek, 105	lager, 106 lambic, 107 levure, 108 levure de fermentation basse, 109 levure de fermentation haute, 110 levure d'ensemencement, 111 levure sauvage, 112 lupuline, 113	maïs, 114 maische, 115 malt, 116 malt ambré, 117 malt brun, 118 malt caramel, 119 malt chocolat, 120 malt Crystal, 121 malt décortiqué, 122 malt dextrine, 123 malt noir, 124 malt pâle, 125 malt torréfié, 126 malt vert, 127 malt Vienne, 128 maltage, 129 microbrasserie, 130 moût de bière, 131
O	P	R
orge, 132 orge non maltée, 133	pale ale, 134 pale ale américaine, 135 pilsner, 136 pompe à bière, 137 porter, 138	rauchbier, 139 réfractomètre, 140 refroidisseur de moût, 141 réservoir d'azote, 142 rinçage de la drêche, 143 rinçeuse de bouteille, 144

Index

S

saccharification, 145
saccharomyces, 146
saccharomyces cerevisiae, 147
saccharomyces uvarum, 148
sahti, 149
seigle, 150
stout, 151
stout à l'avoine, 152
stout au lactose, 153
stout impérial, 154

T

taux d'ensemencement, 155
tête de soutirage, 156
torréfaction, 157
touraillage, 158
trempage, 159

U

unité d'amertume, 160

V

vin d'orge, 161



1. acides alpha

Définition

Famille de composés organiques dérivés de la [lupuline](#), solubles dans l'eau bouillante.

Notes

Les acides alpha contribuent à l'amertume de la bière.



acides alpha n. m. pl.

acides α n. m. pl.

alpha-acides n. m. pl.

α -acides n. m. pl.

anglais

alpha acids

α -acids

2. acides bêta

Définition

Famille de composés organiques dérivés de la [lupuline](#), insolubles dans l'eau bouillante.

Notes

Les acides bêta ne peuvent contribuer à l'amertume de la bière tant qu'ils ne sont pas oxydés, c'est-à-dire tant que le houblon n'a pas vieilli dans la bière.



acides bêta n. m. pl.

acides β n. m. pl.

bêta-acides n. m. pl.

β -acides n. m. pl.

anglais

beta acids

β -acids



3. ale

Définition

Bière de fermentation haute, d'inspiration traditionnelle anglaise.

Notes

Les ales se déclinent en plusieurs variétés aux robes qui vont du blond clair au noir.



ale n. f.

Le terme *ale*, qui est un emprunt au moyen néerlandais, passé au moyen français au XIII^e siècle et sans doute maintenu sous l'influence de l'anglais, est acceptable parce qu'il est légitimé dans l'ensemble de la francophonie.

Avec la préposition *de*, on fait l'élision : *une bouteille d'ale* (et non : *de ale*).

anglais

ale

4. ale brune

Définition

Ale douce faite en partie de [malt brun](#), faiblement houblonnée, de couleur ambrée à brune, aux arômes de caramel et de céréale grillée.



ale brune n. f.

anglais

brown ale



5. ale écossaise

Définition

Ale ambrée ou brune de tradition écossaise, à base de [malt pâle](#) et de [malt caramel](#), au riche goût malté et aux arômes de caramel brûlé, dont le taux d'alcool se situe au-dessus de 6 %.



ale écossaise n. f.

anglais

Scotch ale

6. ale rousse irlandaise

Définition

Ale de couleur ambrée à cuivrée, élaborée en partie à partir de [malt torréfié](#) et de [malt caramel](#), comportant des arômes de caramel et de céréales grillées, à la finale relativement sèche.

Notes

L'ale rousse irlandaise est habituellement douce et veloutée, et faible en alcool (entre 3,8 et 5 %).



ale rousse irlandaise n. f.
rousse irlandaise n. f.

anglais

Irish red ale



7. amertume

Définition

Saveur élémentaire caractérisée par un goût amer et âpre.

Notes

L'amertume de la bière, par exemple, provient du houblon et est mesurée par l'[unité d'amertume](#).



amertume n. f.

anglais

bitterness

8. avoine

Définition

Poacée annuelle des pays tempérés froids, à la tige dressée, cultivée surtout pour ses grains, qui sont contenus dans un épillet en panicules.

Notes

Les grains d'avoine, qui peuvent notamment être réduits en farine ou en flocons, constituent une céréale très utilisée en alimentation humaine ou animale. Les animaux apprécient également l'avoine comme plante fourragère.

En brasserie, l'avoine est utilisée notamment pour conférer à la bière une texture onctueuse et crémeuse, et pour rehausser sa présence en bouche. On la trouve fréquemment dans les bières de type [stout](#).



avoine n. f.

anglais

oat

latin

Avena sativa



9. bac tourbillonnaire

Définition

Bac muni d'un dispositif qui, en créant un vortex, permet de séparer les solides résiduels du moût chaud.

Notes

Les résidus se déposent ainsi au fond du bac.



bac tourbillonnaire n. m.



whirlpool n. m.

Whirlpool n'est pas retenu parce que, bien qu'il soit généralisé et implanté dans l'usage, on remarque une certaine réticence linguistique dans ses emplois à l'écrit. Il ne s'inscrit donc pas sans réserve dans la norme sociolinguistique du français au Québec.

anglais

whirlpool
whirlpool separator
whirlpool tank
hot wort tank

10. barboteur

Définition

Instrument contenant un liquide, qu'on place au-dessus d'un récipient, et qui est conçu pour capter ou laisser s'échapper des gaz sans que des agents extérieurs indésirables puissent pénétrer à l'intérieur du récipient.

Notes

Dans les domaines de la brasserie et de l'œnologie, les barboteurs sont placés sur les cuves ou les fûts et permettent d'en contrôler le processus de [fermentation](#).



barboteur n. m.

bonde hydraulique n. f.

anglais

air lock
hydraulic bung
fermentation lock

Le terme *fermentation lock* est surtout utilisé dans les domaines de la brasserie et de l'œnologie.



11. berliner weisse

Définition

Bière de blé d'origine allemande, blanche ou blonde, au goût relativement acide, généralement peu alcoolisée, qu'on peut servir avec un sirop fruité, selon la tradition.

Notes

Dans le commerce, notamment en Amérique du Nord, on ajoute parfois à la fabrication de cette bière des fruits (fruits frais, sirop ou concentré de fruits).



berliner weisse n. f.

L'emprunt *berliner weisse* est acceptable parce qu'il s'agit d'un terme d'origine allemande qui fait référence à un produit dont la recette originale a été élaborée dans la ville de Berlin.

anglais

Berliner weisse

12. bière

Définition

Boisson alcoolique obtenue à partir d'un mélange fermenté de [malt](#), d'eau et de [houblon](#).

Notes

L'orge est la céréale la plus utilisée pour la fabrication de la bière. On y ajoute parfois d'autres céréales, comme le blé, l'avoine, le riz et le maïs.

La [levure](#) est le ferment le plus souvent utilisé dans la fabrication de la bière. Le type de levure utilisé dépend du mode de fermentation choisi : [fermentation basse](#), [fermentation haute](#) ou [fermentation spontanée](#).

La définition légale de la bière peut varier d'un pays à l'autre. Selon la législation canadienne, le contenu de sucre résiduel ne doit pas dépasser 4 % en poids; le mélange peut comporter divers autres ingrédients, comme des épices, du miel, des fruits; d'autres microorganismes peuvent être ajoutés à la levure; le malt peut être d'orge ou de blé.



bière n. f.

anglais

beer



13. bière acidulée en cuve de brassage

Définition

Bière dont le processus d'acidulation a lieu dans la cuve de brassage et ne dure que quelques jours.

Notes

Le moût est d'abord refroidi à des températures qui favorisent la croissance des bactéries lactiques. On ajoute celles-ci (généralement des lactobacilles) directement dans la cuve de brassage, et l'acidulation se fait en quelques jours. Puis, on fait bouillir et on houblonne le moût normalement.

Les bières acidulées en cuve de brassage sont le plus souvent des **berliner weisses** et des **goses**. Elles ont généralement un faible taux d'alcool.



bière acidulée en cuve de brassage n. f.
bière à acidulation rapide n. f.

Les termes *bière acidulée en cuve de brassage* et *bière à acidulation rapide* ont été proposés par l'Office québécois de la langue française en 2019 pour désigner ce concept.

anglais

kettle sour
kettle sour beer
kettle-soured beer

14. bière alt

Définition

Bière de fermentation haute d'origine allemande brassée avec du malt d'orge en partie caramélisé et fermentée à froid, se caractérisant par son goût relativement amer et plutôt malté et sa couleur cuivrée.



bière alt n. f.
altbier n. f.
alt n. f.

L'une des rares bières de fermentation haute élaborée en Allemagne, la bière alt (*alt* signifie « vieux », « ancien », en allemand) doit son nom à l'amélioration des technologies et des techniques de brassage en Allemagne au XVIII^e siècle qui ont permis la production de bières de fermentation basse, délaissant ainsi la « vieille » méthode de fermentation.

Alt et *altbier* sont acceptables parce qu'il s'agit de termes d'origine allemande faisant référence à un type de bière élaboré dans l'ouest de l'Allemagne et qu'ils sont propres à la culture brassicole de ce pays.

anglais

altbier
alt



15. **bière artisanale**

Définition

Bière brassée à partir d'ingrédients naturels, traditionnels et parfois innovants, et dont la production est plutôt limitée.



bière artisanale n. f.

anglais

craft beer

16. **bière belge**

Définition

Bière dont le procédé de fabrication est originaire de Belgique, qui se distingue notamment par ses saveurs épicées, un haut taux de sucres résiduels, une teneur en alcool élevée et les types de [levures](#) utilisés.

Notes

Les bières belges regroupent une vingtaine de styles.



bière belge n. f.

bière de type belge n. f.

anglais

Belgian beer

Belgian-type beer



17. bière bitter

Définition

Ale houblonnée de couleur ambrée, non pasteurisée, légèrement effervescente et à la finale parfois sèche et peu amère.



bière bitter n. f.
bitter n. f.

L'emprunt à l'anglais *bitter*, employé seul ou dans *bière bitter*, est un terme d'origine anglo-saxonne faisant référence à un type de bière élaboré depuis le début du XIX^e siècle en Angleterre.

anglais

bitter beer
bitter

18. bière blanche

Définition

Bière de blé de tradition belge brassée avec un fort pourcentage de blé non malté auquel s'ajoutent des épices et des fruits.



bière blanche n. f.
witbier n. f.

Witbier est acceptable parce qu'il s'agit d'un terme d'origine flamande qui fait référence à un type de bière élaboré depuis le XIV^e siècle dans certains monastères de la région du Brabant, en Belgique, et qu'il est propre à la culture brassicole de ce pays.

anglais

white beer
witbier



19. bière blanche allemande

Définition

Bière de blé de tradition allemande généralement non filtrée et brassée avec un fort pourcentage de malt de blé.

Notes

La bière blanche allemande dégage des arômes de banane, de poire et de clou de girofle.



bière blanche allemande n. f.
weissbier n. f.
weizenbier n. f.

Les termes *weizenbier*, *weissbier*, *hefeweizen* et *dunkelweizen* sont acceptables parce qu'il s'agit de termes d'origine allemande faisant référence à un type de bière élaboré depuis le XVI^e siècle en Bavière, et qu'ils sont propres à la culture brassicole du sud de l'Allemagne.



hefeweizen n. f.
dunkelweizen n. f.

Le terme *hefeweizen* renvoie à une bière blanche allemande en bouteille dans laquelle la levure est en suspension, *hefe* signifiant « levure » en allemand.

Les termes *weizenbier*, *weissbier*, *hefeweizen* et *dunkelweizen* sont acceptables parce qu'il s'agit de termes d'origine allemande faisant référence à un type de bière élaboré depuis le XVI^e siècle en Bavière, et qu'ils sont propres à la culture brassicole du sud de l'Allemagne.

Le terme *dunkelweizen* renvoie à une bière blanche allemande de couleur brune, en raison de l'utilisation de malt torréfié.

anglais

weissbier
weizenbier



20. bière d'abbaye

Définition

Bière, généralement de [fermentation haute](#), blonde ou brune, originellement brassée par une communauté monastique, selon une recette traditionnelle.

Notes

De nos jours, les moines trappistes sont la principale communauté religieuse à brasser une bière (qu'on peut appeler *bière trappiste*), généralement au sein même de leur abbaye.



bière d'abbaye n. f.

anglais

abbey beer

21. bière de fermentation basse

Définition

Bière dont la [fermentation](#) se produit en plus de six jours, à l'aide de levures de fermentation basse, à une température se situant entre huit et douze degrés Celsius.

Notes

Les bières de fermentation basse, comme les [pilsners](#) et les [lagers](#), sont souvent légères et rafraîchissantes.



bière de fermentation basse n. f.

anglais

bottom-fermented beer
bottom-fermenting beer
bottom-fermentation beer



22. bière de fermentation haute

Définition

Bière dont la [fermentation](#) se produit en moins de sept jours, à l'aide de levures de fermentation haute, à une température se situant entre vingt et vingt-quatre degrés Celsius.

Notes

Les bières de fermentation haute, comme les [ales](#) et les stouts, sont souvent fruitées et complexes.



bière de fermentation haute n. f.

anglais

top-fermented beer
top-fermenting beer
top-fermentation beer

23. bière de fermentation spontanée

Définition

Bière dont la [fermentation](#) s'effectue sans ajout de levures pures.

Notes

Parmi les bières de fermentation spontanée, on trouve le [lambic](#) et la [gueuze](#).



bière de fermentation spontanée n. f.

anglais

spontaneous fermentation beer



24. **bière de garde**

Définition

[Bière de fermentation haute](#), du Nord de la France, gardée longtemps à froid avant l'embouteillage, qui présente un taux d'alcool élevé.

Notes

Plus précisément, ce type de bière est traditionnellement associé à la région Nord-Pas-de-Calais.



bière de garde n. f.

anglais

biere de garde

25. **bière de glace**

Définition

Bière qui a subi une cryoconcentration après la fermentation, afin d'intensifier les saveurs.

Notes

Il résulte de ce procédé une bière dont la densité, de même que le pourcentage d'alcool, se trouvent augmentés.

Parmi les bières de glace, on trouve la eisbock (en anglais, *eisbock*), faite à partir d'une [bock](#) ou d'une [doppelbock](#).



bière de glace n. f.

anglais

ice beer



26. bière de mars

Définition

Bière de type saison généralement ambrée, à base de malt Munich, très aromatique et ayant un taux d'alcool au-dessus de 5 %.

Notes

La bière de mars comporte des arômes de malt caramélisé.

La bière de mars était, en Allemagne, originellement brassée en mars et bue avant la fin de l'automne, tandis qu'en France, elle pouvait aussi être brassée en octobre ou en décembre et bue en mars. Aujourd'hui, elle est produite à longueur d'année, contrairement à l'Oktoberfest, le plus souvent préparée pour la fête du même nom.



bière de mars n. f.

bière de printemps n. f.

marzen n. f.

märzen n. f.

marzenbier n. f.

märzenbier n. f.

Comme aucune réglementation ne régit l'appellation *bière de mars*, il y a un flottement concernant le concept qu'elle recouvre.

Les emprunts *marzen* et *marzenbier*, ainsi que leurs variantes graphiques, sont acceptables parce qu'ils font référence à un type de bière élaboré depuis le XV^e siècle en Bavière et qu'ils sont propres à la culture brassicole de l'Allemagne.



Oktoberfest n. f.

L'emprunt *Oktoberfest* est acceptable parce qu'il fait référence à la culture brassicole de l'Allemagne.

anglais

märzenbier

27. bière de seigle

Définition

Bière de fermentation haute, brassée avec un fort pourcentage de malt de seigle, qui remplace une partie du malt d'orge et qui donne à la bière des notes épicées de poivre noir.

Notes

La bière de seigle est un type de bière élaboré originellement en Bavière.



bière de seigle n. f.

anglais

rye beer



28. bière de session

Définition

Bière d'origine ou d'inspiration anglaise dont le taux d'alcool est égal ou inférieur à 4,1 %.

Notes

Ce type de bière, conçu avec un mélange équilibré de malt et de houblon, conserve habituellement sa saveur tout en étant à faible pourcentage d'alcool. Cela en permet une plus grande consommation tout en évitant d'en ressentir certains effets néfastes.



bière de session n. f.
bière session n. f.
session n. f.

Le terme *session*, dans *bière de session* et ses synonymes, est possiblement employé en français sous l'influence de l'anglais pour désigner une période de temps, une tranche horaire. Il renverrait aux heures d'ouverture des bars en Angleterre au cours de la Première Guerre mondiale. En raison des restrictions imposées, les bars durent établir deux tranches horaires d'ouverture pendant lesquelles ils pouvaient servir de la bière, la teneur de celle-ci étant réduite en alcool.

Le terme *session* est également employé comme adjectif pour désigner tout type de bière à faible pourcentage qui imite le style d'une bière de session (par exemple, une *India pale ale session*).

anglais

session beer
session



29. bière de type saison

Définition

Bière houblonnée, plutôt amère et souvent légère, brassée avec des levures rustiques, au goût fruité et épicé.

Notes

Originellement, cette bière était brassée en Wallonie pendant la période hivernale (jusqu'en mars), afin d'éviter la contamination par des levures indésirables, et se conservait tout l'été.



bière de type saison n. f.
bière saison n. f.
saison n. f.

anglais

saison
biere de saison

30. bière double

Définition

Bière d'abbaye, originaire de Belgique, de couleur brune, dont le taux d'alcool est relativement élevé, qui présente souvent des arômes de fruits secs et de caramel, et qui subit traditionnellement une refermentation en bouteille.

Notes

La teneur en alcool de cette bière est généralement de 7 ou 8 %.



bière double n. f.
double n. f.
dubbel n. f.

Le terme *dubbel* vient du néerlandais et signifie « double ».

anglais

dubbel
double



31. bière forte

Définition

Bière dont la teneur en alcool est relativement élevée.

Notes

Selon la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, une bière forte doit avoir une teneur en alcool de 5,6 à 8,5 %, et une bière extra-forte, de 8,6 % et plus. Par ailleurs, exceptionnellement, certaines bières peuvent atteindre un taux d'alcool très élevé (jusqu'à 70 %).



bière forte n. f.

anglais

strong beer

32. bière légère

Définition

Bière dont la teneur en alcool est relativement faible.

Notes

Selon la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, une bière légère doit avoir une teneur en alcool de 2,6 à 4 %, et une bière extra-légère, de 1,1 à 2,5.



bière légère n. f.



bière light

L'emprunt hybride à l'anglais *bière light* est déconseillé, parce qu'il ne s'inscrit pas dans la norme sociolinguistique du français au Québec et qu'il ne s'intègre pas au système linguistique du français.

anglais

light beer



33. bière pression

Définition

Bière tirée d'un fût par un système de pompage ou extraite directement d'un fût sous pression, en vue de sa consommation.



bière pression n. f.
bière à la pression n. f.

Au pluriel, on écrira : *des bières pression*.



pression n. f. langue courante
bière en fût n. f. Québec langue courante

En Europe francophone, on emploie aussi *pression*.

Le syntagme *en fût* réfère au récipient dans lequel la bière est conservée et transportée, par opposition à *en bouteille* ou *en canette*. Par métonymie, on peut dire *boire une bière en fût* comme on dit *boire un verre* ou *boire une bonne bouteille*, dans la langue courante. Cependant, toutes les bières en fût n'ayant pas forcément vocation à être servies sous pression, il vaut mieux utiliser le terme *bière pression* si l'on veut être plus précis.

Le mot *fût* peut aussi s'écrire *fut* en vertu des rectifications de l'orthographe (*bière en fut*).

anglais

draft beer Amérique du Nord
draught beer Royaume-Uni
draft Amérique du Nord
draught Royaume-Uni



34. bière quadruple

Définition

Bière d'abbaye très foncée et fortement alcoolisée, brassée avec une très grande quantité de malt et du sucre candi, qui lui donne un goût riche et capiteux.

Notes

À l'origine de sa conception, cette bière était brassée avec quatre fois plus de malt qu'une bière de base. La teneur en alcool de cette bière avoisine généralement 10 % et plus.

On trouve aussi, dans l'étiquetage, la mention *ABT* (ou *Abt*), qui réfère à l'anglais *abbot* (« supérieur d'une abbaye de moines »).



bière quadruple n. f.
quadruple n. f.
quadrupel n. f.

Le terme *quadrupel* vient du néerlandais et signifie « quadruple ».

anglais

quadrupel
quad

35. bière sans alcool

Définition

Bière ayant une teneur en alcool égale ou inférieure à 0,5 %.

Notes

Il existe plusieurs façons de brasser une bière sans alcool. Par exemple, la désalcoolisation permet d'éliminer une grande partie de l'alcool par évaporation en chauffant la bière après la fermentation. Il est également possible de réduire la quantité d'orge maltée utilisée, ce qui permet de restreindre l'apport en sucre, empêchant ainsi la production d'alcool.

Quelques pays, dont la France, ont établi, dans leur réglementation, que la teneur en alcool de ce type de bière ne pouvait pas dépasser 1,2 %.



bière sans alcool n. f.
bière non alcoolisée n. f.

anglais

non-alcoholic beer



36. bière triple

Définition

Bière d'abbaye de couleur dorée, fortement alcoolisée, brassée avec une grande quantité de malt, et dont les proportions d'alcool et de malt se situent entre celles de la [bière double](#) et de la [bière quadruple](#).

Notes

À l'origine de sa conception, cette bière était brassée avec trois fois plus de malt qu'une bière de base. La teneur en alcool de cette bière se situe autour de 9 %.



bière triple n. f.
triple n. f.
tripel n. f.

Le terme *tripel* vient du néerlandais et signifie « triple ».

anglais

tripel

37. biérologue

Définition

Spécialiste de la bière et de sa dégustation.



biérologue n. m. ou f.
zythologue n. m. ou f.

Le terme *zythologue* est formé du grec *zuthos*, « bière », et du suffixe *-logue*, « savant ».

anglais

zythologist
beer specialist
beerologist



38. blé

Définition

Poacée annuelle qui produit différents types de grains en épis linéaires, durs ou tendres, dont on se sert en alimentation humaine et animale, en distillerie ou comme biocarburant.

Notes

Le blé représente l'une des plus importantes céréales cultivées au monde. Il est utilisé cru ou malté dans un grand nombre de bières en complément de l'orge. Il apporte une touche acidulée qui ajoute de la fraîcheur au goût et donne de la texture à la bière.



blé n. m.

En botanique, le terme *blé* est un générique qui représente un genre (*Triticum*) à l'origine de très nombreuses espèces. Le terme s'applique tant à la plante qu'au grain (caryopse) qu'elle produit.

anglais

wheat

latin

Triticum

39. bock

Définition

[Lager](#) allemande ayant un degré d'alcool d'au moins 6,5 %, souvent rougeâtre, aux saveurs sucrées et légèrement maltées.

Notes

On peut trouver aussi des bock d'autres couleurs, notamment blondes.

En Allemagne, la bock doit avoir une densité de 16 degrés Plato ou plus.



bock n. m. et f.

Le terme *bock* est un emprunt à l'allemand faisant référence à un type de bière élaboré depuis le Moyen Âge dans le nord-ouest de l'Allemagne et est en usage en français depuis le XIX^e siècle.

anglais

bock

bock beer



40. boucheuse

Définition

Machine ou appareil conçu pour la pose de bouchons sur des bouteilles.



boucheuse n. f.
bouchonneuse n. f.
bouche-bouteilles n. m. inv.

Il ne faut pas confondre *boucheuse* et *capsuleuse*, ce dernier terme désignant un appareil utilisé pour la pose des capsules.

anglais

corker
corking machine
bottle corker

41. bouteille à col court

Définition

Bouteille courte et compacte à col réduit, en verre épais clair ou teinté, utilisée notamment en brasserie et dont la contenance varie selon les pays.



bouteille à col court n. f.



bouteille steinie
bouteille stubby

Les emprunts hybrides *bouteille steinie* et *bouteille stubby* sont déconseillés parce qu'ils ne sont pas légitimés dans l'usage en français au Québec. En outre, ils ne s'intègrent pas au système linguistique du français.

anglais

short-neck bottle
stubby bottle
compact bottle
steinie bottle



42. bouteille à long col

Définition

Bouteille longiligne à col élancé, en verre clair ou teinté, utilisée notamment en brasserie et dont la contenance varie selon les pays.



bouteille à long col n. f.
bouteille à col long n. f.
bouteille à col allongé n. f.



bouteille long-neck

L'emprunt hybride *bouteille long-neck* est déconseillé parce qu'il n'est pas légitimé dans l'usage en français au Québec. En outre, il ne s'intègre pas au système linguistique du français.

anglais

long-neck bottle

Il existe différentes appellations selon les pays pour désigner le concept, basées sur les normes en vigueur : par exemple *long-neck*, *AT2*, *Industry Standard Bottle (ISB)*, *North American long-neck*.

43. brassage

Définition

Processus de fabrication de la bière comportant plusieurs opérations préalables à la [fermentation](#).



brassage n. m.

anglais

brewing
brewing process



44. brassin

Définition

Contenu d'une cuve issu d'un même [brassage](#).



brassin n. m.

anglais

brew

gyle [Royaume-Uni](#)

45. brettanomyces

Définition

[Levure](#) appartenant à la famille des saccharomycétacées, utilisée dans le processus de fermentation pour aromatiser certains types de bières.

Notes

Le terme *brettanomyces* désigne un genre taxinomique qui inclut au moins quatre espèces de levures (*lambicus*, *bruxellensis*, *anomalus* et *clausenii*) responsables, dans le domaine brassicole, de différents arômes recherchés, dits sauvages, de foin, de cuir, de cheval, etc.; dans le domaine de l'œnologie, ces levures sont plutôt considérées comme indésirables, comme étant responsables d'une perte de qualité.



brettanomyces n. m. et f.
dekkera n. m. et f.

Le genre des termes *brettanomyces* et *dekkera* n'est pas fixé.

Le terme *dekkera* a été donné à ce genre taxinomique en l'honneur de la Néerlandaise Nellie Margaretha Stelling-Dekker, spécialiste en mycologie.



brett n. m. et f. [langue courante](#)

Le terme *brett*, qui est une variante abrégée de *brettanomyces*, est couramment utilisé, en anglais comme en français, par les brasseurs et les connaisseurs en bière et en vin.

anglais

brettanomyces

Dekkera



46. capsule couronne

Définition

Pièce de métal, ronde et mince, sertie de pointes, conçue pour épouser le goulot d'une bouteille pour la boucher hermétiquement.

Notes

Les capsules couronne, généralement utilisées sur des bouteilles de bière, s'ouvrent grâce aux pointes qui les entourent, servant de points d'appui pour les dévisser à la main ou s'adaptant à un décapsuleur.

Le terme *capsule couronne* s'oppose notamment à capsule à vis, mais la forme courte *capsule*, utilisée en contexte, suffit généralement à la désignation du concept.



capsule couronne n. f.

Au pluriel, on écrira : *des capsules couronne*.

anglais

crown cap
crown closure
crown cork
cap

47. capsuleuse

Définition

Machine ou appareil conçu pour la pose de capsules sur des bouteilles.

Notes

Une capsuleuse est généralement conçue pour un seul type de capsule, ou alors elle possède des têtes interchangeables qui permettent la pose de différentes grandeurs de capsule ou de différents types, comme la [capsule couronne](#) ou la capsule à vis.



capsuleuse n. f.

Il ne faut pas confondre *capsuleuse* et [boucheuse](#), ce dernier terme désignant un appareil utilisé pour la pose des bouchons.

anglais

bottle capper
capper
bottle capping machine
capping machine



48. **cervoise**

Définition

Boisson fermentée se rapprochant de la bière, confectionnée à partir de céréales, de [gruit](#) et parfois de miel.

Notes

À la différence de la bière, dont elle serait la préceuseure, la cervoise ne contient habituellement pas de houblon.



cervoise n. f.

anglais

cervoise

49. **chaudière à houblonner**

Définition

Cuve fermée dans laquelle on porte à ébullition le [moût de bière](#) et le [houblon](#).

Notes

La chaudière à houblonner est utilisée lors de l'opération du [houblonnage](#).



chaudière à houblonner n. f.

chaudière à moût n. f.

bouilloire à moût n. f. Québec

bouilloire n. f. Québec

cuisseur n. m.

Le mot *moût* peut aussi s'écrire *mout* en vertu des rectifications de l'orthographe (*chaudière à mout*, *bouilloire à mout*).

Le terme *bouilloire* (employé seul ou dans *bouilloire à moût*), calqué sur l'anglais *boiler* (et *wort boiler*), est acceptable parce qu'il s'intègre au système linguistique du français. Les réserves parfois émises sur l'usage de ce terme n'ont pas lieu d'être puisque le terme *bouilloire* en français désigne déjà un contenant dans lequel on fait bouillir de l'eau. Le sens du concept à l'étude pourrait constituer une simple extension de celui de « cuve dans laquelle on fait bouillir un liquide (auquel on ajoute éventuellement des ingrédients solides) ».

anglais

wort boiler

brew kettle



50. concassage

Définition

Procédé mécanique par lequel les grains, libérés de leur enveloppe, sont réduits en particules.

Notes

Le concassage constitue la première étape du brassage. Il permet de bien extraire les sucres des grains.



concassage n. m.

anglais

milling
crushing

51. concasseur à cylindres

Définition

Appareil composé de rouleaux, lisses ou munis de dents, qui, par rotation et pression, écrasent des grains utilisés pour la fabrication de la bière.

Notes

Le concasseur à cylindres est utilisé notamment pour détacher l'enveloppe des grains d'[orge](#), la céréale la plus utilisée en brasserie.



concasseur à cylindres n. m.
 broyeur à cylindres n. m.
 moulin à cylindres n. m.

Bien que les termes *concasseur*, *broyeur* et *moulin* soient synonymes, on s'entend généralement pour dire que le broyeur et le moulin peuvent réduire un produit (des grains, dans ce cas-ci) en fragments plus fins que le concasseur, en raison de la durée de l'opération, de la force de pression des cylindres ou de la dimension des dents propres à ces appareils.

anglais

roller mill



52. conditionnement de la bière

Définition

Opération qui consiste à emballer la bière pour assurer sa conservation, son transport, son stockage et contribuer à son image de marque.

Notes

La bière peut être conditionnée en bouteille, en fût ou en canette.

Lors du conditionnement de la bière, il peut y avoir ajout de CO₂ ou non.



conditionnement de la bière n. m.
conditionnement n. m.

anglais

beer conditioning
conditioning

On trouve parfois le terme *commercial value* pour désigner le présent concept.

53. conduite à bière

Définition

Tuyau branché à la [tête de soutirage](#) d'un [fût à bière](#), qui sert à la faire passer de celui-ci au point de service.

Notes

Souvent, les fûts à bière se trouvent dans une pièce réfrigérée au sous-sol d'un commerce, et la conduite à bière est relativement longue jusqu'au point de service (la pompe d'un bar ou d'un pub, par exemple).



conduite à bière n. f.

anglais

beer pipe

54. cuve de fermentation

Définition

Récipient généralement hermétiquement fermé, muni d'un [barboteur](#) et utilisé pour la [fermentation](#).



cuve de fermentation n. f.
fermenteur n. m.



tank de fermentation familier

Bien que l'emprunt *tank*, dans *tank de fermentation*, soit répertorié sans marque dans les dictionnaires, il ne s'inscrit pas dans la norme sociolinguistique du français au Québec. En outre, le mot *tank* ne s'intègre pas au système linguistique du français; il est également perçu comme étant d'usage familier au Québec pour désigner un réservoir, quel qu'il soit.

anglais

fermenting tank
fermenter
fermenting tun
fermenting vat
fermenting vessel



55. cuve de garde

Définition

Réceptacle généralement hermétiquement fermé, muni d'un [barboteur](#) et utilisé pour la [garde](#).



cuve de garde n. f.
cuve de maturation n. f.
cuve de stockage n. f.



tank de garde familier
tank de stockage familier

Bien que l'emprunt *tank*, dans *tank de garde* et *tank de stockage*, soit répertorié sans marque dans les dictionnaires, il ne s'inscrit pas dans la norme sociolinguistique du français au Québec. En outre, le mot *tank* ne s'intègre pas au système linguistique du français; il est également perçu comme étant d'usage familier au Québec pour désigner un réservoir, quel qu'il soit.

anglais

storage tank États-Unis
aging tank
conditioning tank
maturation tank
lager tank
storage vat Royaume-Uni

56. cuve de refroidissement

Définition

Réceptacle de métal de grande capacité destiné à recevoir le [moût de bière](#) bouillant pour le laisser refroidir, puis le conserver à basse température.



cuve de refroidissement n. f.

anglais

cooling tank
cooling vessel
cooling vat
refrigeration tank



57. cuve-filtre

Définition

Récipient muni d'un faux-fond perforé, utilisé pour séparer le moût du résidu des grains pendant la fabrication de la bière.



cuve-filtre n. f.

cuve de filtration n. f.

cuve de clarification n. f.

anglais

lauter tub

lauter tun

lauter tank

clarifying tub

clarifying tun

58. cuve-matière

Définition

Récipient utilisé en brasserie pour mélanger le malt concassé avec l'eau.

Notes

Le malt concassé et l'eau peuvent être mélangés à la main ou à l'aide d'un agitateur hélicoïdal installé dans le récipient.



cuve-matière n. f.

cuve d'empâtage n. f.

anglais

mash tub

mash tun

mash tank

mash vessel

mashing tub

mashing tun



59. décoction

Définition

Opération consistant à extraire de la [cuve-matière](#) une partie de la [maische](#), à la chauffer par paliers pour activer les enzymes et à l'y retourner.

Notes

Cette opération peut être effectuée deux ou trois fois.

La décoction est une méthode de [saccharification](#).



décoction n. f.

anglais

decoction

60. dégluténisation

Définition

Procédé par lequel on élimine le gluten d'un aliment.

Notes

La dégluténisation se fait en modifiant la structure chimique du gluten, causant ainsi sa décomposition.

La dégluténisation peut s'appliquer à la bière, par exemple, ou à différents autres aliments.



dégluténisation n. f.

dégluténisation n. f.

Dégluténisation et dégluténisation sont dérivés respectivement des verbes [dégluténiser](#) et [dégluténiser](#).

anglais

deglutenization

deglutenisation



61. dégluténiser

Définition

Éliminer le gluten d'un aliment.

Notes

On dégluténise un aliment en modifiant la structure chimique du gluten, causant ainsi la décomposition de celui-ci.

On peut dégluténiser de la bière, par exemple, ou d'autres aliments.



dégluténiser v. tr.
déglutinisier v. tr.

Dégluténiser est formé directement à partir du mot *gluten*, tandis que *déglutinisier* est dérivé de l'adjectif *glutineux* « de la nature du gluten », qui vient lui-même du latin *glutinosus*.

anglais

deglutenize
deglutenise

62. densité primitive de moût

Définition

Densité de la matière sèche soluble présente dans le moût avant la fermentation.

Notes

La densité primitive du [moût de bière](#) est généralement exprimée en degrés Plato; celle du vin est exprimée en degrés Brix.



densité primitive de moût n. f.
densité primitive n. f.
densité initiale n. f.

Le mot *moût* peut aussi s'écrire *mout* en vertu des rectifications de l'orthographe (*densité primitive de mout*).

anglais

original gravity
OG
original extract
OE



63. doppelbock

Définition

[Lager](#) allemande foncée, ayant un degré d'alcool d'au moins 7,5 %, à forte teneur en sucres résiduels et à saveur maltée prononcée.

Notes

Apparue originellement à Munich, elle remplaçait les aliments pendant le carême dans les monastères.

En Allemagne, la doppelbock doit avoir une densité de 18 degrés Plato ou plus.



doppelbock n. m. et f.
double bock n. m. et f.

Les termes *doppelbock* et *bock* sont des emprunts à l'allemand faisant référence à de types de bières élaborés depuis le Moyen Âge dans le nord-ouest de l'Allemagne.

anglais

doppelbock
double bock

64. drêche

Définition

Résidu solide obtenu après l'[empâtage](#) et la filtration.

Notes

La drêche est utilisée pour l'alimentation du bétail.



drêche n. f.
drêche n. f. rare

anglais

spent grain
spent grains
brewer's grains
brewer's grain
draff



65. ébulliomètre

Définition

Instrument servant à mesurer le taux d'alcool par volume d'une boisson à partir de son point d'ébullition.



ébulliomètre n. m.

anglais

ebullimeter

66. ébullition

Définition

Étape du [brassage](#) consistant à cuire le moût en le faisant bouillir.

Notes

L'ébullition permet notamment la stérilisation du moût, sa concentration et l'élimination des composés aromatiques indésirables.

C'est à l'étape de l'ébullition qu'on ajoute le houblon et les épices. C'est pourquoi l'ébullition et le [houblonnage](#) sont parfois considérés comme une seule étape.



ébullition n. f.

anglais

boiling



67. empâtage

Définition

Opération consistant à mélanger du malt concassé avec de l'eau chaude.

Notes

L'empâtage permet la [saccharification](#).

La température de l'eau se situe entre 61 et 75 degrés Celsius, puisqu'il s'agit de la zone de température optimale permettant aux enzymes de convertir l'amidon en sucre.



empâtage n. m.

Empâtage et saccharification sont parfois considérés comme des synonymes, bien que la saccharification soit la conséquence de l'empâtage.

anglais

mashing

68. ensemencement

Définition

Introduction de ferments dans le [moût de bière](#) refroidi.

Notes

Les ferments utilisés sont le plus souvent des levures, mais des eubactéries peuvent être ajoutées.



ensemencement n. m.

inoculation n. f.

levurage n. m.

anglais

pitching

inoculating

inoculation



69. extrait de houblon

Définition

Liquide extrait de la fleur femelle du houblon à l'aide de dioxyde de carbone et qui est concentré en [acides alpha](#) et en [acides bêta](#) ainsi qu'en huile essentielle.

Notes

L'extrait de houblon peut être utilisé dans la fabrication de la bière. On s'en sert aussi en médecine douce pour aider à soulager certains troubles liés à la ménopause ou pour aider à soulager l'anxiété et les troubles du sommeil.



extrait de houblon n. m.

anglais

hop extract

70. extrait de malt

Définition

Condensé de [malt](#) obtenu à partir du [moût de bière](#) avant la fermentation.

Notes

L'extrait de malt se présente sous forme de liquide ou de poudre. Il peut être utilisé notamment comme adjuvant de brassage. L'utilisation d'extrait de malt permet de réduire le temps requis pour produire la bière, car l'[empâtage](#) n'est alors pas nécessaire.



extrait de malt n. m.

anglais

malt extract



71. fermentation

Définition

Processus au cours duquel certaines matières organiques sont transformées sous l'action d'enzymes produits par des microorganismes.



fermentation n. f.

anglais

fermentation

72. fermentation

Définition

Processus au cours duquel le sucre est transformé en alcool sous l'action des levures.

Notes

La fermentation est notamment utilisée pour la production de boissons alcooliques. Il en existe plusieurs types, dont la [fermentation spontanée](#), la [fermentation haute](#) et la [fermentation basse](#).



fermentation n. f.

fermentation alcoolique n. f.

anglais

fermentation

alcoholic fermentation



73. fermentation basse

Définition

[Fermentation](#) se produisant généralement à une température se situant entre 8 et 12 °C à l'aide de levures de fermentation basse.

Notes

Au cours de la fermentation basse, les levures s'agglutinent vers le fond de la cuve.

Les boissons produites par fermentation basse sont souvent moins alcoolisées que celles qui sont produites par [fermentation haute](#).



fermentation basse n. f.

anglais

bottom fermentation

74. fermentation haute

Définition

[Fermentation](#) se produisant généralement à une température de 20 à 24 °Celsius, à l'aide de levures de fermentation haute.

Notes

Au cours de la fermentation haute, les levures s'agglutinent vers le haut de la cuve.

Les boissons produites par fermentation haute sont souvent plus alcoolisées que celles qui sont produites par [fermentation basse](#).



fermentation haute n. f.

anglais

top fermentation



75. fermentation spontanée

Définition

[Fermentation](#) qui se produit sans ensemencement de levures.

Notes

La fermentation spontanée est employée dans la fabrication de la bière et du vin, notamment. Dans le cas du vin, la fermentation se fait grâce aux levures qui sont présentes naturellement dans le moût. Pour ce qui est de la bière, la cuisson du moût empêche la présence naturelle de levures. Il faut donc laisser la bière à l'air libre pour que des levures sauvages l'ensemencent.



fermentation spontanée n. f.
fermentation sauvage n. f.

anglais

spontaneous fermentation
wild fermentation

76. filtration

Définition

Opération par laquelle, au moyen d'un filtre, on retire de la bière, à la fin de la [garde](#), les particules résiduelles afin de la clarifier.

Notes

Certains microorganismes peuvent également être éliminés lors de cette opération.



filtration n. f.
filtrage n. m.

anglais

filtration
filtering



77. fourquet

Définition

Spatule de forme oblongue, ajourée et munie d'un long manche, utilisée pour mélanger le malt et l'eau lors de l'[empâtage](#).

✔ fourquet n. m.

anglais

mash rake
mash fork
mashing rake

78. fût à bière

Définition

Contenant cylindrique en bois, en plastique ou plus généralement en acier inoxydable, fermé par deux fonds plats et qui permet de stocker, de distribuer et de tirer la bière.

✔ fût à bière n. m.
fût n. m.
fut n. m. rectifications de l'orthographe
tonneau à bière n. m.
tonneau n. m.
baril à bière n. m.
baril n. m.

Le mot *fût* peut aussi s'écrire *fut* en vertu des rectifications de l'orthographe (*fut à bière*).

anglais

beer keg
keg
beer barrel
barrel



79. garde

Définition

Période qui suit la [fermentation](#), pendant laquelle le CO₂ se dissout, et qui permet à la bière de s'affiner, de se clarifier et d'acquérir ses arômes finaux.

Notes

La garde peut durer de quelques jours à plusieurs semaines, mais a souvent une durée d'environ deux semaines.



garde n. f.
maturation n. f.

anglais

maturation

80. germination

Définition

Opération qui consiste à faire germer des grains de céréales dans une pièce à température et à humidité contrôlées, dans le but d'obtenir du malt.

Notes

Cette opération, qui dure de trois à six jours, permet l'activation d'enzymes et le fractionnement des molécules d'amidon.

La germination se déroule dans un endroit où le taux d'humidité est particulièrement élevé et dans lequel la température oscille entre 12 et 17 degrés Celsius.



germination n. f.

anglais

germination



81. gose

Définition

Bière de blé acidulée, à fermentation haute et ayant subi une fermentation lactique, aromatisée traditionnellement à la coriandre et au sel.



gose n. f.

Gose, terme éponyme d'origine allemande, est issu du nom d'une rivière dont l'eau servait à la fabrication de la bière.

anglais

gose

82. gruit

Définition

Mélange d'herbes et d'épices utilisé pour aromatiser la bière.

Notes

Parmi les herbes et les épices le plus souvent utilisées, on trouve le myrique baumier, l'achillée millefeuille, le gingembre, l'anis, la muscade et la cannelle.

Le gruit était couramment utilisé par les brasseurs avant que le [houblon](#) le remplace comme aromate principal de la bière.



gruit n. m.

gruyt n. m.

grut n. m.

anglais

gruit

gruyt

grut

gruut



83. gueuze

Définition

[Bière de fermentation spontanée](#) originaire de la vallée de la Senne, très pétillante, au goût relativement acidulé, fabriquée à partir de l'assemblage de [lambics](#) jeunes et matures refermentés en bouteilles champenoises.



gueuze n. f.
gueuse n. f.

anglais

gueuze
gueuze beer
gueuse beer

84. helles

Définition

[Lager](#) bavaroise d'un blond pâle, rafraîchissante, comportant du houblon herbacé et présentant une saveur douce et maltée, et une finale sèche.

Notes

Le taux d'alcool de la helles se situe autour de 5 %.



helles n. f.
hell n. f.

Les termes *helles* et *hell* sont des emprunts à l'allemand qui font référence à un type de bière élaboré en Bavière.

anglais

helles



85. houblon

Définition

Plante grimpante herbacée, dioïque, vivace, indigène de l'hémisphère Nord, de la famille des cannabacées, que l'on cultive pour ses fleurs en forme de cônes et très odorantes.

Notes

La fleur femelle du houblon est utilisée pour aromatiser la bière (la fleur mâle est une panicule qui ne pousse que sur les plants mâles et elle ne fait pas l'objet d'une récolte, n'ayant pas de vertu aromatique particulière). En dehors de l'amertume, le houblon apporte également un caractère antiseptique au moût de bière.



houblon n. m.

Le terme *houblon* s'applique tant à la plante elle-même que, par extension, à sa fleur en forme de cône.

anglais

hop plant

hop

hops

Le terme pluriel *hops* désigne particulièrement les fleurs femelles du houblon, mais il est également utilisé pour désigner la plante elle-même.

latin

Humulus lupulus

86. houblon amérisant

Définition

[Houblon](#) utilisé au début de la cuisson du [moût de bière](#) pour son aptitude particulière à donner de l'[amertume](#) à la bière grâce à son taux élevé d'[acides alpha](#).

Notes

Les houblons sont utilisés principalement pour les arômes et l'amertume qu'ils apportent à la bière; ils sont alors appelés houblons aromatiques ou *houblons amérisants*, selon l'utilisation qui en est faite. Certaines variétés de houblon sont à la fois aromatiques et amérisantes.



houblon amérisant n. m.

anglais

bitter hop

bittering hop



87. houblon aromatique

Définition

Houblon utilisé vers la fin de la cuisson du [moût de bière](#) pour conférer à la bière des arômes particuliers.

Notes

Les houblons sont utilisés principalement pour les arômes et l'amertume qu'ils apportent à la bière; ils sont alors appelés *houblons aromatiques* ou houblons amérisants, selon l'utilisation qui en est faite. Certaines variétés de houblon sont à la fois aromatiques et amérisantes.



houblon aromatique n. m.
houblon aromatisant n. m.

anglais

aroma hop
aromatic hop

88. houblon Cascade

Définition

Variété de houblon du Nouveau Monde aromatique et amérisant d'origine américaine, qui procure à la bière des notes de pamplemousse, d'épices et de fleurs.



houblon Cascade n. m.
cascade n. m.

Les noms des variétés de plantes qui sont, à l'origine, des noms propres, s'écrivent avec une minuscule initiale lorsque ces variétés sont dénommées par métonymie, c'est-à-dire lorsqu'on n'emploie que le nom de la variété pour désigner le fruit lui-même (*du cascade*). Le nom d'une variété s'écrit plutôt avec une majuscule initiale lorsqu'il est précédé du nom de la plante (*du houblon Cascade*).

anglais

Cascade hop
Cascade



89. houblon Chinook

Définition

Variété de houblon du Nouveau Monde aromatique et amérisant d'origine américaine, qui procure à la bière des notes d'agrumes, de pin, d'épices.



houblon Chinook n. m.
chinook n. m.

Les noms des variétés de plantes qui sont, à l'origine, des noms propres, s'écrivent avec une minuscule initiale lorsque ces variétés sont dénommées par métonymie, c'est-à-dire lorsqu'on n'emploie que le nom de la variété pour désigner le fruit lui-même (*du chinook*). Le nom d'une variété s'écrit plutôt avec une majuscule initiale lorsqu'il est précédé du nom de la plante (*du houblon Chinook*).

anglais

Chinook hop
Chinook

90. houblon Citra

Définition

Variété de houblon du Nouveau Monde aromatique d'origine américaine, qui procure à la bière des notes d'agrumes, de pêche et de fruits tropicaux.



houblon Citra n. m.
citra n. m.

Les noms des variétés de plantes qui sont, à l'origine, des noms propres, s'écrivent avec une minuscule initiale lorsque ces variétés sont dénommées par métonymie, c'est-à-dire lorsqu'on n'emploie que le nom de la variété pour désigner le fruit lui-même (*du citra*). Le nom d'une variété s'écrit plutôt avec une majuscule initiale lorsqu'il est précédé du nom de la plante (*du houblon Citra*).

anglais

Citra hop
Citra



91. houblon du Nouveau Monde

Définition

Fleur femelle d'une variété contemporaine de [houblon](#), généralement américaine, qui est riche en [acides alpha](#) et qui confère à la bière des arômes fruités et tropicaux.

Notes

Il existe de nombreuses variétés de houblons du Nouveau Monde, dont le houblon Citra, le houblon Simcoe et le houblon Galaxy.

On oppose les houblons du Nouveau Monde aux houblons nobles.



houblon du Nouveau Monde n. m.

Les appellations employées par antonomase pour désigner un État, un territoire, une région ou une ville prennent une majuscule initiale aux noms qui les composent ainsi qu'aux adjectifs qui précèdent ces noms. On écrira donc : *houblon du Nouveau Monde*.

anglais

New World hop

92. houblon Galaxy

Définition

Variété de houblon du Nouveau Monde aromatique et amérisant d'origine australienne, qui procure à la bière des notes de fruit de la passion, d'agrumes et de pêche.



houblon Galaxy n. m.
galaxy n. m.

Les noms des variétés de plantes qui sont, à l'origine, des noms propres, s'écrivent avec une minuscule initiale lorsque ces variétés sont dénommées par métonymie, c'est-à-dire lorsqu'on n'emploie que le nom de la variété pour désigner le fruit lui-même (*du galaxy*). Le nom d'une variété s'écrit plutôt avec une majuscule initiale lorsqu'il est précédé du nom de la plante (*du houblon Galaxy*).

anglais

Galaxy hop
Galaxy



93. houblon noble

Définition

Fleur femelle d'une variété ancienne de [houblon](#) cultivée en Europe, qui apporte à la bière une amertume douce et des arômes épicés, herbacés et floraux.

Notes

Il existe plusieurs variétés de houblons nobles, par exemple : Hallertauer Mittelfrüh, East Kent Golding, Fuggle, Tettnanger, Spalt et Saaz.

On oppose les houblons nobles aux houblons du Nouveau Monde.



houblon noble n. m.

anglais

noble hop

94. houblon Simcoe

Définition

Variété de houblon du Nouveau Monde aromatique et amérisant d'origine américaine, qui procure à la bière des notes d'agrumes, d'abricots, de fruits de la passion et de pin.



houblon Simcoe n. m.
simcoe n. m.

Les noms des variétés de plantes qui sont, à l'origine, des noms propres, s'écrivent avec une minuscule initiale lorsque ces variétés sont dénommées par métonymie, c'est-à-dire lorsqu'on n'emploie que le nom de la variété pour désigner le fruit lui-même (*du simcoe*). Le nom d'une variété s'écrit plutôt avec une majuscule initiale lorsqu'il est précédé du nom de la plante (*du houblon Simcoe*).

anglais

Simcoe hop
Simcoe



95. houblonnage

Définition

Opération consistant à ajouter du [houblon](#) lors de la fabrication de la bière dans le but de donner à celle-ci de l'amertume ou des arômes particuliers.



houblonnage n. m.

anglais

hopping

96. houblonnage à cru

Définition

[Houblonnage](#) effectué à l'aide de [houblon aromatique](#) pendant ou après la fermentation, dans le but de conférer à la bière des arômes puissants de houblon sans en augmenter l'amertume.



houblonnage à cru n. m.

houblonnage à froid n. m.

anglais

dry hopping

cold hopping



97. huile de houblon

Définition

Liquide de couleur jaune verdâtre obtenu par la distillation à la vapeur de la fleur femelle séchée du [houblon](#).

Notes

En plus d'être mise à profit en brasserie pour ajouter de l'arôme à la bière, l'huile de houblon posséderait des propriétés calmantes, antibactériennes et astringentes. Elle est utilisée, entre autres, en aromathérapie.



huile de houblon n. f.

huile essentielle de houblon n. f.

essence de houblon n. f.

anglais

hop oil

hops oil

98. hydromètre

Définition

Instrument gradué, servant à mesurer la densité d'un liquide, par flottaison.

Notes

Parce qu'il mesure la densité d'un liquide, l'hydromètre peut être utilisé dans plusieurs applications, comme celle de mesurer le degré de salinité de l'eau, le taux d'alcool d'une bière, la densité du moût de raisin, l'état de charge d'une batterie d'accumulateurs, etc.

L'hydromètre classique est un instrument tubulaire, généralement en verre, qui, par sa forme, s'apparente au thermomètre. Cependant, de nos jours, notamment pour les applications industrielles, il existe des hydromètres et densimètres de technologie électronique ou numérique, qui comportent des plateaux, de petits bassins, des claviers, etc., et qui sont donc beaucoup plus sophistiqués et précis.



hydromètre n. m.

densimètre n. m.

anglais

hydrometer

densimeter

densitometer



99. India pale ale

Définition

Bière de fermentation haute, très houblonnée, à forte teneur en alcool et au goût amer.

Notes

La India pale ale serait liée à l'histoire de la colonisation de l'Inde par l'Empire britannique. À l'origine, cette bière était brassée au Royaume-Uni (avant d'être délaissée puis remise au goût du jour dans les années 1970-1980 par les microbrasseurs américains) et avait, par sa composition, forte en houblon et en alcool, la propriété de se conserver longtemps lors de son transport par bateaux jusqu'en Inde et dans les autres avant-postes de l'Empire britannique.



India pale ale n. f.
IPA n. f.

L'emprunt intégral à l'anglais *India pale ale* et son abréviation courante *IPA* sont acceptables, parce qu'ils sont légitimés en français dans l'ensemble de la francophonie.

anglais

India pale ale
IPA

100. India pale ale américaine

Définition

India pale ale de couleur dorée à cuivrée, élaborée à partir d'une grande quantité de houblon typiquement américain.



India pale ale américaine n. f.
IPA américaine n. f.

Au pluriel, on écrira : *des India pale ales américaines*.

anglais

American India pale ale
American IPA



101. India pale ale au lactose

Définition

India pale ale américaine à laquelle on a ajouté du lactose afin de la rendre plus onctueuse.

Notes

On intègre souvent des gousses de vanille au brassage de cette bière.



India pale ale au lactose n. f.

IPA au lactose n. f.

anglais

milkshake India Pale Ale

milkshake IPA

102. India pale ale brute

Définition

India pale ale très pétillante et au caractère sec, brassée avec l'ajout d'enzymes.



India pale ale brute n. f.

IPA brute n. f.

anglais

brut India pale ale

brut IPA



103. kellerbier

Définition

[Lager](#) non filtrée et non pasteurisée d'origine allemande, de couleur dorée, caractérisée par sa turbidité et son absence d'effervescence.



kellerbier n. f.

Selon la tradition, la *kellerbier* nécessite une période de fermentation en cuve de garde entreposée dans une cave, d'où son appellation (*keller* signifie « cave » ou « cellier », en allemand).

Kellerbier est un terme d'origine allemande faisant référence à un type de bière élaboré en Franconie, dans le centre-sud de l'Allemagne.

anglais

kellerbier

104. kölsch

Définition

[Bière de fermentation haute](#) d'origine allemande, élaborée à partir de malt d'orge pilsen et à faible teneur en alcool.

Notes

La *kölsch* est de couleur jaune paille, possède un goût de céréales et une finale légèrement fruitée.

Sa fermentation se produit à une température se rapprochant de celle des [lagers](#), bien qu'il s'agisse d'une bière de fermentation haute.



kölsch n. f.

Le terme *kölsch* est une appellation contrôlée au sein de l'Union européenne. Cependant, cette restriction n'est pas appliquée ailleurs dans le monde; c'est pourquoi il est possible de brasser des bières du même type ailleurs qu'à Cologne, tout en conservant l'appellation *kölsch*.

Kölsch est un emprunt à l'allemand acceptable parce qu'il fait référence à un type de bière élaboré dans la ville de Cologne, en Allemagne, depuis le début du XX^e siècle et qu'il est typique de la culture brassicole de ce pays.

Le terme *kölsch* se prononce [keulch].

anglais

kölsch



105. kriek

Définition

Bière belge aux griottes faite à partir de [lambic](#).

Notes

Selon la méthode traditionnelle, les griottes doivent macérer plusieurs mois dans la bière, afin que leurs sucres produisent une nouvelle fermentation.



kriek n. f.

Le terme *kriek* est un emprunt au flamand en usage en français depuis le XIX^e siècle.

anglais

kriek

106. lager

Définition

Bière de fermentation basse faite avec des levures *Saccharomyces pastorianus*, et dont la fermentation, en deux étapes, comporte une longue période en [cuve de garde](#).

Notes

La deuxième étape de la fermentation peut durer plusieurs semaines.

La [helles](#), la [kellerbier](#) et la [bock](#), par exemple, sont des lagers.



lager n. f.

Le terme *lager* est un emprunt à l'allemand faisant référence à un type de bière élaboré en Bavière depuis le XV^e siècle et est en usage en français depuis le début du XX^e siècle.

anglais

lager



107. lambic

Définition

[Bière de fermentation spontanée](#) originaire de la vallée de la Senne, composée de blé non malté et d'orge, non pétillante, au goût acidulé.

Notes

Le lambic sert notamment à la préparation de la [gueuze](#) et de la [kriek](#).

Le lambic peut vieillir jusqu'à trois ans en fût de chêne. Il bénéficie de l'appellation STG (spécialité traditionnelle garantie).



lambic n. m. et f.
lambik n. m. et f.

Le terme *lambic* (et sa variante *lambik*) est un emprunt au flamand en usage en français depuis le XIX^e siècle.

anglais

lambic
lambic beer

108. levure

Définition

Champignon microscopique unicellulaire qui se multiplie par bourgeonnement ou par scission, et qui est susceptible de provoquer la fermentation des matières organiques animales ou végétales par la décomposition de leurs sucres en alcool et en gaz carbonique.

Notes

Les levures qui produisent la fermentation se distinguent selon leur utilisation; par exemple, on trouve des levures de bière ([Saccharomyces cerevisiae](#)), de vin, de boulangerie. Elles sont aussi utilisées dans la fabrication d'antibiotiques.



levure n. f.

anglais

yeast



109. levure de fermentation basse

Définition

Levure qui s'active à faible température et qui s'agglutine vers le bas de la cuve pendant la fermentation.

Notes

La température de fermentation de ce type de levure se situe généralement entre 8 et 12 °Celsius.

La levure de fermentation basse permet de brasser, entre autres, des bières lagers.



levure de fermentation basse n. f.
levure basse n. f.

anglais

bottom-fermenting yeast
bottom yeast
lager yeast
sediment yeast

110. levure de fermentation haute

Définition

Levure qui s'active à haute température et qui s'agglutine vers le haut de la cuve pendant la fermentation.

Notes

La température de fermentation de ce type de levure se situe généralement entre 20 et 24 °Celsius.

Les levures de fermentation haute donnent souvent des bières plus parfumées et aromatisées que les levures de fermentation basse.

[Saccharomyces cerevisiae](#) est une levure de fermentation haute.

La levure de fermentation haute permet, entre autres, de brasser des [ales](#).



levure de fermentation haute n. f.
levure haute n. f.

anglais

top-fermenting yeast
top fermentation yeast
top yeast
ale yeast



111. levure d'ensemencement

Définition

Levure qu'on ajoute au **moult de bière**, dans une certaine proportion, au début du processus de fermentation.



levure d'ensemencement n. f.

anglais

pitching yeast
seed yeast

112. levure sauvage

Définition

Levure naturelle qui se développe et se propage spontanément dans l'environnement, et dont le processus de fermentation échappe au contrôle humain.

Notes

En brasserie, les levures sauvages sont généralement utilisées pour faire des bières rustiques. Les bières qui sont fermentées spontanément par leur action peuvent posséder des caractéristiques différentes d'un brassage à l'autre.

Les levures sauvages les plus courantes appartiennent au genre des **brettanomyces**.

En œnologie, elles sont généralement vues comme indésirables.



levure sauvage n. f.

anglais

wild yeast
indigenous yeast
non-culture yeast




113. lupuline

Définition

Substance jaunâtre odorante et pulvérulente produite par les fleurs femelles du houblon à maturité.

Notes

La lupuline contient des [acides alpha](#) et des huiles essentielles qui sont mises à profit pour ajouter de l'arôme à la bière.

 lupuline n. f.

anglais

lupulin
hop flour

114. maïs

Définition


Poacée annuelle cultivée, originaire d'Amérique, à longue tige droite, à grandes feuilles lancéolées et dont les fruits sont des grains durs comestibles, serrés sur un gros épi pubescent.

Notes

L'utilisation de maïs à l'étape du brassage de la bière donne à celle-ci une saveur moins maltée et plus sèche. Il en résulte également un produit clair.

 maïs n. m.

Le terme *maïs* désigne tant la plante que le grain qu'elle produit.

 blé d'Inde n. m. Québec langue courante

En France, on désignait autrefois également le maïs sous les noms *blé d'Espagne* et *blé de Turquie*, mais ces termes ne s'y emploient plus aujourd'hui.

anglais

corn
Indian corn
maize Royaume-Uni

latin

Zea mays




115. maische

Définition

Mélange de mouture de [malt](#) et d'eau, que l'on chauffe au début du processus de brassage.

Notes

La maische est utilisée dans la fabrication de diverses boissons, comme la bière et le saké.

 maische n. f.

anglais

mash

116. malt

Définition

Céréale qu'on a fait tremper, germer et sécher.

Notes

Le malt utilisé en brasserie est généralement fait à partir d'orge. Le blé, notamment, est parfois aussi utilisé.

Le malt constitue l'ingrédient de base de la bière. Il peut se présenter sous forme de grains ou d'extrait. On peut le torréfier pour lui donner des notes empyreumatiques.

 malt n. m.

anglais

malt



117. malt ambré

Définition

Malt aux saveurs de biscuit et de pain sec, à puissance enzymatique faible ou nulle, qui apporte une finale sèche et une meilleure tenue de la mousse.



malt ambré n. m.

anglais

amber malt

118. malt brun

Définition

Malt torréfié, qui se situe entre le malt ambré et le [malt chocolat](#), aux saveurs de biscuit et de rôtie.

Notes

Le malt brun entre notamment dans la composition des bières brunes et des porters.



malt brun n. m.

anglais

brown malt



119. malt caramel

Définition

Malt légèrement grillé, dont les sucres, qui ont caramélisé avant le [touraillage](#), se transforment en dextrines solides.

Notes

Les grains du malt caramel sont cuits alors qu'ils sont encore humides, ce qui permet aux sucres de caraméliser. La réaction de Maillard qui se produit lui donne un goût de pain et de grains.

Le malt caramel, qui peut être pâle ou foncé, apporte une couleur plus profonde et une rondeur à la bière.

Bien qu'ils soient souvent considérés comme synonymes, *malt caramel* et malt Crystal ne doivent pas être confondus; le dernier réfère à un type de malt caramel.



malt caramel n. m.
malt caramélisé n. m.

anglais

caramel malt
caramelized malt

120. malt chocolat

Définition

Malt [torréfié](#), proche du [malt noir](#) mais plus velouté, d'un brun très foncé, aux saveurs de céréales grillées et de caramel.

Notes

Le malt chocolat est utilisé en très faible proportion dans la composition d'une bière. C'est un ingrédient des bières brunes, entre autres.



malt chocolat n. m.

anglais

chocolate malt



121. malt Crystal

Définition

Malt [caramel](#) grillé uniquement à la rôtissoire.

Notes

Le malt Crystal a un goût de sucre et de caramel.

Bien qu'ils soient souvent considérés comme synonymes, *malt Crystal* et *malt caramel* ne doivent pas être confondus; le dernier réfère à une catégorie de malt à laquelle appartient le malt Crystal.



malt Crystal n. m.

anglais

Crystal malt

122. malt décortiqué

Définition

Malt dont l'enveloppe du grain a été retirée.



malt décortiqué n. m.

anglais

dehusked malt
de-husked malt
huskless malt
hull-less malt



123. malt dextrine

Définition

Malt séché dans un tambour à haute température, dont les sucres, caramélisés, sont devenus infermentescibles.

Notes

Le malt dextrine donne du corps à la bière et augmente la tenue de la mousse. Il est utilisé notamment dans les [lagers](#).



malt dextrine n. m.
malt à dextrines n. m.
malt caramel pâle n. m.

Dans le terme *malt dextrine*, le mot *dextrine* est en apport de complémentation; c'est un nom en fonction adjectivale. Voir à ce sujet l'article *Règle générale du pluriel et du trait d'union pour le nom complément du nom* de la Banque de dépannage linguistique.



CARAPILS marque de commerce
CARAFOAM marque de commerce

anglais

dextrin malt
pale caramel malt

124. malt noir

Définition

Malt torréfié, à la coloration très foncée et aux saveurs de café.

Notes

Le malt noir est utilisé en très faible proportion dans la composition d'une bière. C'est un ingrédient des [stouts](#) et des porters, notamment.



malt noir n. m.

anglais

black malt
black patent malt



125. malt pâle

Définition

[Malt](#) de teinte jaunâtre, séché à basse température, riche en enzymes, à saveur légère et aux saveurs de céréales.

Notes

Le malt pâle constitue environ 90 % de la mouture utilisée pour la fabrication de la bière. Il entre notamment dans la composition de la [pale ale](#).



malt pâle n. m.
malt clair n. m.
malt blond n. m.

anglais

pale malt

126. malt torréfié

Définition

[Malt](#) exposé à une très haute température, ce qui lui confère des saveurs grillées et une coloration foncée.

Notes

Le malt torréfié apporte une couleur brune ou noire à la bière, ainsi que des arômes de café, de chocolat, de cendres, etc. Le [malt brun](#), le [malt chocolat](#) et le [malt noir](#) sont des exemples de malt torréfié.

En raison des températures élevées auquel il est soumis, le malt torréfié n'a pas de pouvoir enzymatique et doit être utilisé avec un autre malt qui fournira les enzymes nécessaires à la [saccharification](#).



malt torréfié n. m.
malt grillé n. m.

anglais

roasted malt



127. malt vert

Définition

Grain de céréale ayant subi le trempage et la germination, mais pas le touraillage.

Notes

Le taux d'humidité du malt vert peut atteindre 45 %.

 malt vert n. m.

anglais

green malt

128. malt Vienne

Définition

Malt de base à haut pouvoir enzymatique, à saveur légèrement sucrée, qui apporte des saveurs caramélisées à la bière et qui sert à en intensifier la couleur.

 malt Vienne n. m.
malt Vienna n. m.

anglais

Vienna malt



129. maltage

Définition

Processus de transformation d'une céréale pour en faire du [malt](#).

Notes

Les étapes du maltage sont les suivantes : [trempage](#), [germination](#) et [touraillage](#).

Le maltage a pour but de développer dans le grain les enzymes qui serviront à transformer l'amidon en sucre et de modifier les parois cellulaires du grain pour rendre l'amidon disponible.



maltage n. m.

anglais

malting

130. microbrasserie

Définition

Établissement où l'on effectue le brassage de la bière, dont la production est réalisée de manière artisanale et en quantité limitée.



microbrasserie n. f.
brasserie artisanale n. f.

Le terme *microbrasserie* a été créé au Québec.

anglais

microbrewery
micro-brewery



131. moût de bière

Définition

Solution liquide obtenue par mélange de malt concassé dans l'eau chaude.

Notes

Le moût est obtenu à l'étape de l'[empâtage](#), après filtration du mélange.



moût de bière n. m.

moût n. m.

mout n. m. [rectifications de l'orthographe](#)

Le mot *moût* peut aussi s'écrire *mout* en vertu des rectifications de l'orthographe (*mout de bière*).

anglais

beer wort

wort

132. orge

Définition

Poacée annuelle poussant en touffes, à grandes feuilles planes, produisant des grains contenus dans des épis simples aplatis aux grandes barbes, cultivée surtout pour l'alimentation animale et humaine.

Notes

Sur le plan botanique, l'orge constitue un genre qui compte plusieurs centaines d'espèces. On distingue notamment les orges d'hiver et les orges de printemps.

L'orge est la céréale la plus utilisée dans la fabrication de la bière. Elle contient une quantité importante de sucres qui fermentent lorsqu'ils sont ajoutés aux levures, ainsi que des enzymes qui réagissent rapidement au contact de l'eau chaude.



orge n. f.

Le terme *orge* s'applique tant à la plante qu'à son fruit, qui est un caryopse.

Orge est de genre féminin pour parler tant de la plante que du grain. En meunerie, toutefois, si l'on parle spécifiquement d'*orge mondé* et d'*orge perlé*, le mot est alors de genre masculin.

anglais

barley

latin

Hordeum



133. orge non maltée

Définition

Grain d'[orge](#) n'ayant subi aucun procédé de transformation.

Notes

L'orge non maltée n'a jamais été mise à tremper et n'a été ni séchée ni cuite. Dans la préparation de certaines bières, on utilise de l'orge non maltée que l'on fait directement griller et qui sert notamment à aromatiser la bière.

L'orge non maltée est surtout utilisée pour la fabrication d'eaux-de-vie, dont les whiskys.



orge non maltée n. f.

orge brute n. f.

orge crue n. f.

anglais

unmalted barley

raw barley

134. pale ale

Définition

[Bière de fermentation haute](#), de couleur ambrée, qui est généralement faiblement alcoolisée, faite de malts pâles et brassée selon la tradition anglaise.

Notes

Les pale ales regroupent plusieurs types de bières amères de couleur ambrée, comme la [pale ale américaine](#) et l'India pale ale, notamment.



pale ale n. f.

pale-ale n. f.

Attesté depuis le milieu du XIX^e siècle, l'emprunt intégral *pale ale* est acceptable parce qu'il est légitimé dans l'ensemble de la francophonie.

Il ne faut pas confondre les termes *pale ale* et bière blonde, cette dernière appellation faisant simplement référence à la coloration doré pâle de la bière, souvent dans le cas de bières de fabrication industrielle.

Les ouvrages dictionnaires enregistrent généralement le terme *pale-ale* avec un trait d'union.

anglais

pale ale



135. pale ale américaine

Définition

Pale ale de couleur claire, élaborée à partir de houblon typiquement américain.

Notes

Le houblon Cascade est le houblon le plus souvent utilisé pour la production de ce type de bière.

La pale ale américaine se distingue des autres pale ales par son amertume plus prononcée et par l'utilisation de houblons aromatiques, qui lui confèrent une présence plus importante d'arômes houblonnés.



pale ale américaine n. f.

Le terme *pale ale*, dans *pale ale américaine*, est attesté en français depuis le milieu du XIX^e siècle.

Au pluriel, on écrira : *des pale ales américaines*.

anglais

American pale ale

APA



136. pilsner

Définition

Bière de fermentation basse de tradition tchèque, limpide et de couleur blonde, qui est élaborée à partir de malt d'orge et d'une quantité importante de **houblon aromatique**.

Notes

La limpidité et la couleur blonde de la pilsner originale, brassée à Pilsen dans l'actuelle République tchèque, furent au XIX^e siècle un gage de sa popularité, alors que la bière était généralement plus foncée et trouble.



pilsner n. f.
pilsener n. f.
pilsen n. f.
pils n. f.

Les termes *pilsner*, *pilsener*, *pilsen* et *pils* constituent des emprunts à l'allemand référant à la ville de Pilsen et sont présents en français depuis le début du XX^e siècle.

En Amérique du Nord, les termes *pilsner* et *pilsener* sont généralement employés comme synonymes de **lager**, plutôt que pour désigner la pilsner traditionnelle tchèque.

anglais

pilsner
pilsener
pilsen
pils



137. pompe à bière

Définition

Dispositif qui permet de tirer la bière à la pression, à l'aide d'un levier, à partir d'un [fût à bière](#), afin de la servir.

Notes

Autrefois, on pompait la bière à la main. De nos jours, les fûts sont généralement équipés d'un dispositif au CO₂ ou à l'azote, qui tire la bière à la pression.



pompe à bière n. f.
tireuse à bière n. f.
fontaine à bière n. f.
tireuse n. f.

anglais

beer pump
beer engine
hand pump

138. porter

Définition

[Bière de fermentation haute](#) de couleur foncée, élaborée à partir de [malt brun](#), de malt aromatique et de [houblon amérisant](#), dégageant des arômes de grain torréfié, de pain rôti et de café.

Notes

La porter, habituellement sucrée et légèrement acide, offre également des nuances boisées ou fumées.



porter n. m. et f.

Le terme *porter* est un emprunt à l'anglais faisant référence à un type de bière élaboré en Angleterre et est en usage en français depuis le XVIII^e siècle. Il est notamment répertorié, comme un substantif masculin, dans les éditions de 1835 et de 1878 du *Dictionnaire de l'Académie française*.

anglais

porter



139. rauchbier

Définition

[Bière de fermentation basse](#) d'origine allemande, élaborée à partir de malt d'orge fumé.

Notes

Traditionnellement, le malt était fumé en utilisant du bois de hêtre.



rauchbier n. f.

Rauchbier est un terme d'origine allemande signifiant « bière fumée », qui fait référence à un type de bière élaboré depuis le XVI^e siècle dans le nord de la Bavière.

anglais

rauchbier

140. réfractomètre

Définition

Appareil optique permettant de mesurer la densité du moût par réfraction de la lumière sur une échelle de calcul.

Notes

Le réfractomètre donne une appréciation de la teneur en sucre des moûts.



réfractomètre n. m.

anglais

refractometer



141. refroidisseur de moût

Définition

Appareil conçu pour refroidir le [moût de bière](#) rapidement avant le processus de [fermentation](#).

Notes

Il existe différents types de refroidisseurs de moût. Certains sont formés de tuyaux en spirale dans lesquels circule un fluide refroidissant, d'autres sont composés de plaques métalliques superposées entre lesquelles circulent la bière et l'eau froide, l'une et l'autre en sens inverse.



refroidisseur de moût n. m.

Le mot *moût* peut aussi s'écrire *mout* en vertu des rectifications de l'orthographe (*refroidisseur de mout*).

anglais

wort chiller

142. réservoir d'azote

Définition

Boule ou disque de plastique remplis d'azote et placés dans un contenant de bière au moment du conditionnement, libérant leur gaz à l'ouverture du récipient et saturant le liquide de fines bulles.

Notes

Le contenant peut être une canette ou une bouteille. À l'ouverture du contenant, la pression dans le réservoir ne se libère pas aussi rapidement que celle du récipient, et le gaz produit alors son effet.



réservoir d'azote n. m.

anglais

widget



143. rinçage de la drêche

Définition

Opération qui consiste à arroser la [drêche](#) avec de l'eau chaude pour en extraire le maximum de sucre.

- ✓ rinçage de la drêche n. m.
- lavage de la drêche n. m.

anglais

sparging

144. rinceuse de bouteille

Définition

Machine conçue pour injecter un jet de liquide dans des bouteilles vides afin de les débarrasser des impuretés.

Notes

Le liquide de rinçage utilisé est généralement de l'eau traitée.

- ✓ rinceuse de bouteille n. f.
- rinceuse n. f.
- rince-bouteille n. m.

anglais

bottle rinsing machine
rinsing machine



145. saccharification

Définition

Processus enzymatique par lequel l'amidon du malt se transforme en sucres simples sous l'effet de la chaleur et de l'eau.

Notes

Il existe plusieurs méthodes de saccharification, dont les plus courantes sont : l'infusion simple, l'infusion à paliers et la [décoction](#).



saccharification n. f.
saccarification n. f. rectifications de l'orthographe

Saccharification et [empâtage](#) sont parfois considérés comme des synonymes, bien que la saccharification soit la conséquence de l'empâtage.

anglais

saccharification

146. saccharomyces

Définition

[Levure](#) appartenant à la famille des saccharomycétacées qui est surtout utilisée comme agent de fermentation des sucres dans l'industrie alimentaire.

Notes

La levure de bière ([Saccharomyces cerevisiae](#)) de même que celle qui est utilisée dans la fabrication du pain (levure de boulangerie) font partie des saccharomyces.

Le terme *saccharomyces* désigne un genre taxinomique comprenant plusieurs espèces.



saccharomyces n. m.
saccaromycès n. m. rectifications de l'orthographe

Le nom latin *saccharomyces* est utilisé tel quel en français. On prononce [sa-ka-ro-mi-sès].

anglais

saccharomyces



147. **saccharomyces cerevisiae**

Définition

Levure de fermentation haute, unicellulaire supérieure, de forme ronde ou ovale, du genre *Saccharomyces*, qui a la propriété de transformer le sucre en alcool.

Notes

Saccharomyces cerevisiae est la principale, mais non la seule, levure utilisée pour la fabrication de la bière. Elle est également utilisée pour la fabrication de vin (elle est présente naturellement sur les grappes de raisin) et de pain (on l'appelle alors levure de boulangerie). On l'utilise également comme complément alimentaire.



saccharomyces cerevisiae n. m.

Le terme latin *Saccharomyces cerevisiae* est passé en français dans la langue des spécialistes (les brasseurs, notamment).

Le mot *saccharomyces* peut aussi s'écrire *saccaromycès* en vertu des rectifications de l'orthographe (*saccaromyces cerevisiae*).



levure de brasserie n. f. langue courante

levure de bière n. f. langue courante

anglais

Saccharomyces cerevisiae



148. **saccharomyces uvarum**

Définition

Levure de fermentation basse, très tolérante au froid, qui, souvent mélangée à [saccharomyces cerevisiae](#), transforme certains sucres en alcool dans la fabrication de boissons.

Notes

Cette levure est notamment utilisée dans le processus de fermentation de certains types de bières, la production de cidres et la vinification de vins blancs et rosés.



saccharomyces uvarum n. m.

Le terme latin *Saccharomyces uvarum* est passé en français dans la langue des spécialistes (les œnologues, notamment).

Le mot *saccharomyces* peut aussi s'écrire *saccaromycès* en vertu des rectifications de l'orthographe (*saccaromyces uvarum*).

anglais

Saccharomyces uvarum

149. **sahti**

Définition

Bière de fermentation haute rustique d'origine finlandaise, à forte teneur en alcool et en sucres résiduels, élaborée à partir de malt d'orge et de seigle.

Notes

Lors de l'élaboration du sahti, le moût n'est pas bouilli et est fermenté avec une levure boulangère.



sahti n. m.

Sahti est acceptable parce qu'il s'agirait d'un terme d'origine allemande (de *saft*, qui signifie « jus » ou « jus de fruits ») qui fait référence à un type de bière élaboré depuis le IX^e siècle (des tonneaux de sahti auraient été découverts à bord de bateaux appartenant aux Vikings) et qu'il est propre à la culture brassicole de la Finlande.

anglais

sahti



150. seigle

Définition

Grande poacée très rustique produisant un épi barbu, plus petit que celui du blé, qui comprend plusieurs espèces originaires du sud de l'Europe et de l'Asie centrale.

Notes

Le seigle est utilisé en alimentation humaine et animale. Dans le domaine brassicole, il donne à certaines bières, notamment allemandes et finlandaises, leurs saveurs épicées et poivrées et une certaine rondeur en bouche. Il entre principalement dans la fabrication de [pale ales](#).



seigle n. m.

Le terme *seigle* désigne tant la plante que le grain qu'elle produit.

anglais

rye

latin

Secale

151. stout

Définition

[Bière de fermentation haute](#), de couleur noire plus ou moins opaque, élaborée à partir d'orge crue torréfiée et de [malt torréfié](#), généralement du [malt noir](#) et du [malt chocolat](#), ayant une amertume notable et dans laquelle dominent fréquemment les arômes de grain torréfié, de café et de chocolat.

Notes

Bien qu'elle se rapproche grandement de la [porter](#), la stout tend à être confectionnée avec une partie d'orge torréfiée non maltée.



stout n. m. et f.

L'emprunt *stout* est attesté en français depuis la fin du XIX^e siècle.

anglais

stout



152. stout à l'avoine

Définition

Stout confectionnée à partir d'une mouture contenant une part significative d'avoine, entre 5 % et 20 %, et qui tend à présenter des arômes légers de café ainsi qu'une note de fruit.

Notes

L'avoine contribue notamment à l'onctuosité de ce type de bière, de même qu'à lui conférer une certaine rondeur en bouche.



stout à l'avoine n. m. et f.

anglais

oatmeal stout

153. stout au lactose

Définition

Stout particulièrement douce en raison de l'utilisation de lactose lors de son procédé de fabrication, qui tend à présenter des arômes légers de grain torréfié, de café et de crème.

Notes

Le lactose est généralement ajouté à la fin de la période d'ébullition de la bière. Étant infermentescible, il n'affecte pas sa teneur en alcool. De plus, il ajoute une rondeur en bouche et accentue les notes de sucre.



stout au lactose n. m. et f.

anglais

milk stout
sweet stout
cream stout



154. stout impérial

Définition

Stout fortement alcoolisé, entre 8 et 12 %, qui tend à présenter une amertume importante et de forts arômes de grain torréfié, de café et de chocolat.

Notes

Le taux élevé d'alcool dans ce type de bière s'explique par le besoin, au XIX^e siècle, de parvenir à la conserver lors de son exportation vers la Russie, dont la noblesse était friande de stout.



stout impérial n. m.
stout impériale n. f.



stout impérial russe n. m.
stout impériale russe n. f.

Le stout impérial russe se distingue du stout impérial par son vieillissement en barrique et son ajout de copeaux de bois au **brassage**.

anglais

imperial stout

155. taux d'ensemencement

Définition

Quantité de ferments nécessaire à l'ensemencement du **moût de bière** au début du processus de fermentation.

Notes

Le taux d'ensemencement se mesure en multipliant la quantité de cellules de ferments requise (en millions) par le volume de moût (en millilitres) par la densité (exprimée en degrés Plato).



taux d'ensemencement n. m.

anglais

pitching rate
pitch rate



156. tête de soutirage

Définition

Pièce fixée à un [fût à bière](#) percé, sur laquelle on peut brancher des conduites, et qui sert à soutirer la bière de ce fût vers un point de service.

Notes

Le point de service est généralement une [pompe à bière](#).



tête de soutirage n. f.

anglais

keg coupler
tapping head
tap head

157. torrédaction

Définition

Opération consistant à exposer le malt à une très haute température.

Notes

La température à laquelle le malt est chauffé oscille généralement entre 200 et 220 °C, ce qui amène une dessiccation et une libération d'essences aromatiques.



torrédaction n. f.

anglais

roasting
torrefaction



158. touraillage

Définition

Opération qui consiste à sécher le [malt vert](#) afin d'en permettre la conservation, d'en fixer les propriétés et d'y développer les arômes recherchés.

Notes

Le touraillage force l'arrêt de la germination du malt par l'insufflation d'air chaud. La durée et l'intensité du touraillage permettent de définir la couleur du malt (par exemple : [malt pâle](#), malt Munich ou [malt torréfié](#)) ainsi que ses propriétés gustatives. Plus on augmente la température de touraillage, plus on réduit le pouvoir enzymatique du malt, faisant ainsi perdre de l'efficacité à la [saccharification](#).



touraillage n. m.

anglais

kilning

159. trempage

Définition

Opération qui consiste à laisser reposer des grains de céréales dans une cuve remplie d'eau, dans l'objectif d'augmenter leur taux d'humidité et de déclencher une [germination](#) rapide et uniforme.

Notes

Les périodes d'immersion des grains sont entrecoupées de périodes d'aération.

Le trempage dure généralement de deux à trois jours. Le taux d'humidité recherché varie de 42 % à 50 %, selon le type de malt.



trempage n. m.

anglais

steeping



160. unité d'amertume

Définition

Unité de mesure exprimant la concentration massique, exprimée en milligrammes par litre, d'acides alpha isomérisés contenus dans la bière.

Notes

Pour mesurer cette quantité, il faut connaître la masse en grammes de houblon ainsi que le pourcentage d'acides alpha contenu dans le houblon ajouté. Il faut, de plus, connaître le volume final de moût pour estimer sa concentration en acides alpha.

Les techniques de détermination de la concentration massique peuvent varier, ce qui explique la présence de deux unités de mesure distinctes, soit l'IBU (unité internationale) et l'EBU (unité européenne).



unité d'amertume n. f.



unité internationale d'amertume n. f.

unité d'amertume internationale n. f.

IBU n. f.

EBU n. f.

Les abréviations anglaises *IBU* et *EBU*, respectivement de *international bitterness unit* et *European bitterness unit*, sont acceptables parce qu'elles sont légitimées en français au Québec et ailleurs en francophonie.

anglais

bitterness unit

BU

161. vin d'orge

Définition

[Bière forte](#) liquoreuse créée en Angleterre, brassée à partir d'une grande quantité de malt d'orge.

Notes

Le taux d'alcool de cette bière atteint généralement près de 10 % et parfois beaucoup plus, ce qui permet à celle-ci de pouvoir se conserver de nombreuses années.



vin d'orge n. m.

Le terme *vin d'orge* réfère bel et bien à une bière et non à un vin. Cette bière est nommée ainsi en raison de son taux d'alcool élevé, qui avoisine celui du vin.

anglais

barley wine

BON JUSQU'À LA LIE : VOCABULAIRE DE LA BRASSERIE



Pour accéder à l'ensemble des vocabulaires de l'Office québécois de la langue française :
oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/index_lexvoc.html.

Pour connaître les outils et les services linguistiques de l'Office :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/a-propos-de-la-vitrine-linguistique/offre-de-services-linguistiques.

Pour consulter les ressources de la Vitrine linguistique :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca.

Pour visiter le site de l'Office :
oqlf.gouv.qc.ca/accueil.aspx.

Abonnez-vous à nos infolettres



© Office québécois de la langue française, 2023

Office québécois
de la langue
française

Québec 