

Cours technique sur l'eau de brasserie

Le contenu de la formation est le suivant :

jour 1 :

- a. Introduction
 - i. Répartition de l'eau
 - ii. Phases de l'eau
 - iii. Eau douce
 - iv. Eau de brasserie

- b. Structure et propriétés de l'eau
 - i. Traitement
 - ii. Origine
 - iii. Eau déminéralisée
 - iv. Sels de brassage
 - v. Quantité requise dans le milieu brassicole (litres d'eau par litre de bière)
 - o Spécifiquement pour une microbrasserie versus le coût de l'eau

Jour 2

Le pH de l'eau et l'alcalinité

Facteurs ayant une incidence sur le pH de la maische

- i. Mouture des grains
- ii. Ration eau / grain
- iii. Index Kolbach du malt
- iv. Types de malt utilisés
- v. Composition ionique de l'eau

pH à différentes étapes du procédé de fabrication de la bière

Jour 3

Rapport d'analyse de l'eau

- a. Addition de sels pour combler les déficiences de certains ions
- b. Nomogramme de Palmer
- c. Exemple d'ajout de 2 sels pour combler les besoins en calcium, en chlorure et en sulfate dans l'eau de brassage

Composition ionique d'une eau et correction par ajout de sels

- a. Composition ionique de l'eau
- b. Addition de sels pour combler les déficiences de certains ions
- c. Contrôle de l'alcalinité
- d. Démonstration des analyses (mesure de pH, de l'alcalinité et de la dureté)