© 2022 Angela Berg et Georg Berg, ISSN : 2750-4069

Bière fumée de spécialité

L'histoire de la bière fumée de Bamberg remonte à près de 1 000 ans. Autrefois, la bière sans exception avait un fort arôme de fumée, et pas seulement à Bamberg. Dans le passé, le malt ne pouvait pas être séché sans fumée. Ce n'est que lorsque la technologie de séchage sans fumée a été introduite en Angleterre dans la première moitié du XIXe siècle que la bière fumée est devenue une rareté. À partir des années 1930, les brasseries *bambergoises Schlenkerla* et *Spezial* sont les seules à rester fidèles à la bière fumée. Les deux brasseries ont leur propre four à fumée. C'est ainsi qu'ils transforment la bière en spécialité locale en utilisant l'ancien processus de production.

Matthias Trum, propriétaire de la brasserie Schlenkerla Heller devant le feu ouvert dans le four à fumée / © Photo : Georg Berg

Comment la fumée pénètre dans la bière

Le malt vert est responsable du goût fumé distinctif. Dans le processus de brassage, après trempage et germination, il est séché au four. Il est séché par la fumée chaude d'un feu de bois de hêtre ouvert dans le propre four à fumée de la brasserie. La fumée pénètre dans le malt vert et au fur et à mesure que le processus de brassage se poursuit, les arômes de fumée sont libérés dans la bière. *La bière fumée traditionnelle de Bamberg* produite avec ce malt fumé est disponible à la brasserie Schlenkerla toute l'année et également dans des bières spéciales.

Comment la bière est devenue sans fumée

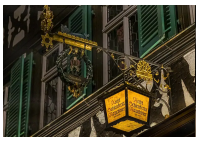
Matthias Trum dirige le Schlenkerla Bräu dans la 6ème génération de la famille. Il y a un four à bois dans la brasserie traditionnelle de Bamberg. À l'aide d'un dessin, il explique le séchage industriel du malt selon Sir Nicholas Halse. Les Anglais ont été les premiers à interdire la fumée de la bière. Vers 1800, Georg Sedlmeyer de la brasserie Munich Spaten a construit le premier four sans fumée en Allemagne.

---

fin de l'échantillon de lecture . Autres aspects : de Klosterbräu au commerce bourgeois / droits de brassage certifiés / Bamberg pionnier de la loi sur la pureté / bière spéciale pour chaque saison / bière pendant le carême / cuisiner avec de la bière fumée

Matériel

De quel format avez-vous besoin ? Un reportage à valeur d'actualité, un reportage divertissant, un petit conseil de voyage ou une galerie d'images ? Vous pouvez voir toutes les photos de bières fumées de Georg Berg à Bamberg à l'agence photo internationale Alamy . En cliquant sur l'une des images ci-dessous, vous accéderez directement à la photo de l'agence.



Angela Berg

11 février 2022