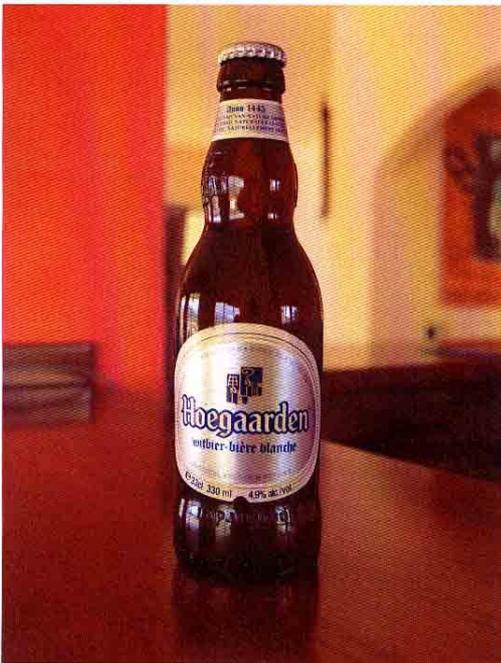


Hoegaarden blanche

Brasserie Kluis groupe INBEV

Bière belge de fermentation haute



Brassée depuis le XIV^e siècle, la dernière brasserie de bière blanche a disparu dans les années 1950. Ce type de bière a été relancé une dizaine d'années plus tard par M. Pierre Celis. Depuis, de nombreuses blanches ont réapparue (Brug's, Riva, blanche de Namur...). C'est une bière proche des cervoises.

Cervoise: Boisson fermentée à base de céréales ou de sucres à laquelle on ajoute des épices, ou divers ingrédients, pour l'aromatiser.

Bière: Boisson à base de céréales maltées ou non, de sucre et de **houblon**.

Bière blanche belge: Bière au blé non malté (froment).

Bière blanche allemande Weißbier: Bière au blé malté.

Matières premières:

- malt d'orge pâle
- froment (blé non malté)
- écorce d'orange amer
- coriandre

Dégustation: - mousse abondante

- couleur jaune - vert pâle voilé
- odeur: épicée, coriandre, clous de girofle, fruits (citron et orange)
- goût: épicé, citron, acide, note de miel toutes fleurs
- arrière-goût: légère amertume et impression de «sure»
- L'acidité donne une impression de fraîcheur désaltérante: c'est une bière d'été à laquelle on a pris l'habitude d'ajouter un zeste de citron.