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 épiceries 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 30 juin 2025

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.

Votre gouvernement

Québec

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 (1), 71
fermentation (2), 72
fermentation basse, 73
fermentation haute, 74
fermentation spontanée, 75
filtration, 76
fourquet, 77
fût à bière, 78

G

garde, 79
germination, 80
gose, 81
gruit, 82
gueuze, 83

H

helles, 84
houblon, 85
houblon amérisant, 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

I

India pale ale, 99
India pale ale américaine, 100
India pale ale au lactose, 101
India pale ale brute, 102

K

kellerbier, 103
kölsch, 104
kriek, 105

L

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

M

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

orge, 132
orge non maltée, 133

P

pale ale, 134
pale ale américaine, 135
pilsner, 136
pompe à bière, 137
porter, 138

R

rauchbier, 139
réfractomètre, 140
refroidisseur de moût, 141
réservoir d'azote, 142
rinçage de la drêche, 143

Index

rinceuse de bouteille, 144

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 XIIIe 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
nut brown ale

Le terme *nut brown ale* fait référence à une ale brune de couleur foncée, aux saveurs plus ou moins marquées de noisette grillée.

---

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
Scottish ale

Le terme anglais *Scottish ale* désigne une bière moins maltée et plus caramélisée que l'ale écossaise (en anglais, *Scotch ale*), sa teneur en alcool étant également plus faible.

---

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 satina

---

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 XVIIIe 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 XIXe 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 XIVe 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 XVIe 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 XVIe 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
hefeweizen
dunkelweizen

---

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 XVe 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
Oktoberfest beer
oktoberfest beer

Oktoberfest beer (de même que sa variante graphique) réfère à une bière préparée spécifiquement pour l'Oktoberfest, contrairement au terme *märzenbier*, qui fait référence à une bière produite à longueur d'année.

---

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
alcohol-free beer

Bien qu'aux États-Unis, le terme *alcohol-free beer* ne puisse être employé pour désigner le présent concept (l'absence totale d'alcool étant pratiquement impossible lors de la fabrication de la bière), il est utilisé, au Royaume-Uni, pour désigner une bière ayant un pourcentage d'alcool égal ou inférieur à 0,05 %. Dans le reste de l'Union européenne, le même terme renvoie à une bière ayant un pourcentage d'alcool égal ou inférieur à 0,5 %.

---

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 flaveurs 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 XIXe 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 critiqué

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*, *bruxenllensis*, *anomalus* et *claussenii*) 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
brett langue courante

---

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 précurseure, 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/Canada
bouilloire n. f. Québec/Canada
cuiseur 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 CO_2 ou non.

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

anglais

beer conditioning
conditioning

---

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

Récipient 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

Récipient 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.
déglutinisation n. f.

Dégluténisation et *déglutinisation* sont dérivés respectivement des verbes dégluténiser et *déglutiniser*.

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.
déglutiniser v. tr.

Dégluténiser est formé directement à partir du mot *gluten*, tandis que *déglutiniser* 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.
drèche 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

ebulliometer

---

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 (1)

Définition
Processus au cours duquel certaines matières organiques sont transformées sous l'action d'enzymes microbiennes.

Notes
La fermentation peut contribuer à la conservation de certains aliments comme le chou dans la choucroute ou les légumes dans le kimchi. Elle permet aussi la fabrication de boissons alcooliques comme la bière, par exemple.

fermentation n. f.

anglais
fermentation

---

72. fermentation (2)

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 CO_2 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.

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.

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.

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.

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.

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 possèderait 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 XXe siècle et qu'il est typique de la culture brassicole de ce pays.

Le terme *kölsch* se prononce *keulch*, la lettre *ö* se prononçant comme dans *boeuf*.

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 XIXe 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 XVe siècle et est en usage en français depuis le début du XXe 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 XIXe 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-fermentating yeast
top fermentation yeast
top yeast
ale yeast

---

111. levure d'ensemencement

Définition

Levure qu'on ajoute au moût 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 flaveurs 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 flaveurs 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
CARAPILS marque de commerce
CARAFOAM marque de commerce

---

124. malt noir

Définition

Malt torréfié, à la coloration très foncée et aux flaveurs 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 flaveurs 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 flaveurs 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 XIXe 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 dictionnairiques 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 XIXe 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 XIXe 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 XXe 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 CO_2 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 XVIIIe siècle. Il est notamment répertorié, comme 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 XVIe 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-sèss*.

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
brewer's yeast langue courante
barm langue courante

---

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 IXe 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 flaveurs 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 XIXe 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 XIXe 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
Russian stout
Russian imperial stout
imperial Russian 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. torréfaction

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.

torréfaction 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
international bitterness unit
IBU
European bitterness unit
EBU

---

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

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.

© Office québécois de la langue française, 2025

Office québécois
de la langue
française
Québec