

La seconde trempe se donne avec 50 hectolitres (*42 litres*) d'eau à 82°C Le vaguage dure ½ heure. On laisse reposer ¾ d'heure, et on fait écouler dans le reverdoir 38 hectolitres d'une densité de 1,017.

La troisième trempe se fait avec 36 hectolitres (*30,5 litres*) d'eau à la température de 85°C On brasse ¾ d'heure, et on fait écouler 36 hectolitres d'une densité de 1,009.

Le premier moût et une partie du second sont bouillis avec le houblon, puis le surplus du second moût et le troisième subissent une cuisson de 2 heures. Après 5 heures de séjour sur les bacs, la température du moût s'est abaissée. Son volume total dans la cuve-guilloire est environ de 73 hectolitres (*± 100 litres*) d'une densité moyenne de 1,045. On le mélange à 11,55 kilo de levure. Après 20 heures, la fermentation marche rapidement et la température s'élève à 20°C

On clarifie, comme à l'ordinaire, la liqueur qui a alors une densité de 1,042. On remplit les fûts de 2 en 2 heures, et après 20 heures sur les baquets, la bière peut être livrée à la consommation.

On voit donc que dans ce mode de fabrication, 116 kil. 5 de moût dans le reverdoir d'une densité moyenne de 1,042, ont donné sur les bacs 65 hectolitres d'une densité de 1,013, ou la quantité d'extrait a été de 251 kil. 66, qui ont fourni une bière d'une densité de 1,002 environ avec une atténuation de 0,010.

La Bitter Beer

Par George Maw Johnson

La Bitter Beer, dont la densité est de 1 045 à 1 065, est, comme l'indique son nom, d'une amertume plus ou moins prononcée. Elle se fabrique des meilleurs malts et des meilleurs houblons. Le houblonnage des plus fortes espèces de "Bitter Beer" en tonneau d'expédition, est souvent de 500 grammes par hectolitre. Sa densité finale est en général de 20 pour cent de sa densité originale.

L'Indan Pale Ale

Par George Maw Johnson

L'Indan Pale Ale est celle qu'on exporte aux climats tropicaux ; sa densité est 1 063. Les meilleurs ingrédients qu'on puisse obtenir s'emploient dans la fabrication de cette bière. Le dosage de houblons en chaudière est de 3 à 4 pour cent sur le malt, et le houblonnage en tonneaux, de 300 à 500 grammes par hectolitres. Sa densité finale est de 1 008 à 1 010.

Les bières douces

Par George Maw Johnson

Les bières de cette classe sont moins amères et plus corsées que les "Pale Ales" ; aussi ne se ressemblent-elles pas par le goût. Leur atténuation ne s'effectue que de 66 pour cent de la densité du moût. Le malt employé est d'une nuance plus brune, attendu qu'on laisse la température sur la touraille atteindre, pendant quelques heures avant déchargement, 100°C ou 110°C Le dosage de houblons en chaudière est de 1,5 à 2 pour cent sur le malt. Il faut que 50 à 60 pour cent de la quantité de houblons qu'on emploie soient âgés d'un an ou plus. On ne