



SOIREE DEGUSTATION DU 29 NOVEMBRE 2007

QUIZZ SUR LA BIERE

Nom :

Prénom :

1^{er} prix : 5 bouteilles de 50cl de La Levure Sauvage (ambrée au sarrasin) 2^{ème} prix : 3 bouteilles de 33cl au choix dans la gamme de bières de la brasserie artisanale du Sud 3^{ème} prix : 1 bouteille de 33cl au choix dans la gamme de bières de la brasserie artisanale du Sud Pour le dernier : une bouteille de 33cl de Foster (offerte sans décapsuleur car s'ouvre avec les dents)	
1 – Dans le processus de fabrication de la bière, quel est le volume d'eau moyen nécessaire pour produire un litre de bière?	<input type="checkbox"/> 800 ml
	<input type="checkbox"/> 1 litre
	<input checked="" type="checkbox"/> 7 litres
2 – Quelle est le nom de la brasserie de la gamme Rochefort?	<input type="checkbox"/> Abbaye de Scourmont
	<input type="checkbox"/> La Rochefortoise
	<input checked="" type="checkbox"/> Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy
3 – Quand a été créée la Leffe 9?	<input type="checkbox"/> 1240
	<input type="checkbox"/> 1955
	<input checked="" type="checkbox"/> 2006
4 – Qu'est-ce qu'un fourquet?	<input type="checkbox"/> Le nom des habitants du village de Fourque (Belgique), connu pour la qualité de ses bières
	<input checked="" type="checkbox"/> Un ustensile permettant de remuer le moût
	<input type="checkbox"/> Un titre honorifique pour un Maître-brasseur
5 – Combien y a-t-il de brasseries en activité dans le village de Pipaix (Belgique)?	<input type="checkbox"/> Zéro
	<input type="checkbox"/> Une
	<input checked="" type="checkbox"/> Deux
6 – Qu'est-ce que l'astringence?	<input checked="" type="checkbox"/> Une sensation de sécheresse lors de la dégustation
	<input type="checkbox"/> Une variété de bières
	<input type="checkbox"/> Une forme de verre à bières
7 – Qu'est-ce que la rétro-olfaction?	<input type="checkbox"/> Une ancienne technique de dégustation
	<input type="checkbox"/> La couleur de la bière obtenue par transparence sur un fond clair
	<input checked="" type="checkbox"/> Mécanisme permettant de percevoir à partir du système olfactif les caractéristiques organoleptiques
8 – Quelle est l'épice la plus couramment utilisée dans la bière?	<input checked="" type="checkbox"/> Le houblon
	<input type="checkbox"/> Le malt
	<input type="checkbox"/> La coriandre
9 – Où se situe la brasserie De Koninck?	<input type="checkbox"/> Düsseldorf
	<input type="checkbox"/> Bruxelles
	<input checked="" type="checkbox"/> Anvers
10 – Qu'apporte comme goût la présence de diacétyl?	<input type="checkbox"/> Foin fraîchement coupé
	<input checked="" type="checkbox"/> Beurre rance
	<input type="checkbox"/> Légumes crus
11 – Que signifie le mot "drèche"?	<input checked="" type="checkbox"/> Résidu de brasserie résultant de la filtration du moût
	<input type="checkbox"/> Bière bon marché populaire au XVII ^e siècle

	<input type="checkbox"/> Robinet de soutirage situé en dessous de la cuve de brassage
12 – Quel est le rôle principal de la mousse?	<input type="checkbox"/> Aucun, si ce n'est de faire beau <input checked="" type="checkbox"/> Protéger la bière de l'oxygène de l'air <input type="checkbox"/> Influencer positivement le goût de la bière
13 – Qu'est-ce qu'un lambic?	<input type="checkbox"/> Un ustensile permettant de distiller de la bière <input type="checkbox"/> Un mélange de gueuzes d'âges différents <input checked="" type="checkbox"/> Une bière de fermentation spontanée
14 – Quelle céréale distingue la blanche belge et la weizenbier allemande des autres?	<input type="checkbox"/> L'orge <input type="checkbox"/> Le malt <input checked="" type="checkbox"/> Le froment
15 – A quoi sert le houblonnage?	<input type="checkbox"/> Donner de la densité à la bière <input checked="" type="checkbox"/> Apporter goût et amertume <input type="checkbox"/> Filtrer la bière
16 – Qu'est ce qu'un doppelbock?	<input type="checkbox"/> Un grand verre à bière <input checked="" type="checkbox"/> Une variété de bière allemande foncée et alcoolisée <input type="checkbox"/> Une double ration de bière
17 – A qui appartiennent les brasseries Kronenbourg?	<input type="checkbox"/> Un groupe brassicole belge <input type="checkbox"/> Un groupe brassicole français <input checked="" type="checkbox"/> Un groupe brassicole anglais
18 – Quelle est l'orthographe exacte du célèbre stout irlandais?	<input type="checkbox"/> Guinness <input type="checkbox"/> Guinness <input checked="" type="checkbox"/> Guinness
19 – De quel pays provient actuellement la Pilsner Urquell?	<input checked="" type="checkbox"/> République tchèque <input type="checkbox"/> Hongrie <input type="checkbox"/> Pologne
20 – Quel est le nombre approximatif de brasseries en activité en France?	<input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 100 <input checked="" type="checkbox"/> 300
21 – Comment s'appelle le collectionneur de tout ce qui se rapporte au monde brassicole?	<input type="checkbox"/> Bièrophile <input checked="" type="checkbox"/> Tégétophile <input type="checkbox"/> Biérophile
22 – Quel est le style de bière le plus consommé en France?	<input checked="" type="checkbox"/> La pils <input type="checkbox"/> La blanche <input type="checkbox"/> Les bières d'abbaye
23 – Classer ces brasseries selon le volume croissant produit	<input checked="" type="checkbox"/> Achouffe – Duvel – Palm <input type="checkbox"/> Palm – Duvel – Achouffe <input type="checkbox"/> Duvel – Achouffe – Palm

Question subsidiaire → Quel volume de bière sera dégusté ce soir par le président de JustBeer? 2650 ml

Le quizz rempli est à retourner au bar ce 29 novembre avant 23h30

Les résultats du quizz seront envoyés par mail aux membres de la mailing-list de l'association. Si vous désirez recevoir un mail d'invitation pour rejoindre cette mailing-list, merci d'indiquer votre adresse : _____@_____

Conception et réalisation : Emmanuel Gillard (<http://projet.amertume.free.fr>)