



SOIREE DEGUSTATION DU 29 MAI 2008

BRASSERIE D'ECAUSSINNES

Présentation de la brasserie d'Ecaussinnes

L'Ultra était brassée à Ecaussinnes depuis toujours dans les bâtiments qui servent aujourd'hui au dépôt communal. L'ultra a disparu du paysage Ecaussinnois, il y a une trentaine d'années.

Après plusieurs contacts voilà que la commune rencontre Isabel et Hugues.

Jeunes mariés, plutôt que monsieur poursuive ses activités d'indépendant dans tout le royaume et que son épouse continue d'être hôtesse de l'air, Isabel et Hugues ont décidé de faire un métier ensemble. Ils avaient les composants de l'ultra, ils avaient l'homme d'aujourd'hui.

Les bâtiments progressaient... restait à trouver tout le matériel: cuves pour les brassins, refroidisseurs, soutireuse, capsuleuse, laveuse et évidemment un concasseur de malt. Ils sont allés dénicher tout cela, du matériel tout neuf qui n'a jamais servi, en Tchéquie, exactement à Humpolec, près de Pilzen.

Aujourd'hui, 6 ans plus tard ils ont achetés une toute nouvelle installation brassicole qui peut produire jusque 10 millions de litre de bières par an.

La brasserie a maintenant 12 sortes de bières: Ultra-fraîche/ Ultra-soif/ Ultramour/ Ultra-ambrée/ Ultra-blonde/ Cookie beer/ Penneffoise/ Wallerquoise/ Archiduc de Nivelles/ Ultra-brune/ Loubecoise /Ultra-délice.

Pour ceux qui n'aiment pas la bière la brasserie à une autre alternative, ils ont deux liqueurs, un apéritif: 'liqueur d'amour et un digestif 'ultraprès'.

Le but de la brasserie est principalement d'exporter et de faire des bières pour les autres.

Aujourd'hui vous pouvez trouver les Ultra-bières dans plusieurs pays comme : la Suède, le Danemark, la Grande-Bretagne, USA, Les Pays-Bas, La France, l'Italie, la Hongrie, l'Autriche, la Hongrie, le Japon, la Finlande.

Fin 2007 plusieurs nouvelles bières ont été lancées : 2 bières aux fruits et des bières aux propriétés thérapeutiques.

Installations en 2001: 11.2Hl/brassin

Installations en 2006: 40 Hl/brassin



La salle de brassage



Fermentation : 3 X 104hl + 8 X 152hl

Les bières de la soirée

	 <p>Fermentation: haute Type de bière: fruitée avec 4 sortes de fruits. De fermentation haute et non filtrée. Arôme: très parfumée Volume d'alcool: 5% Couleur: rougeâtre voilée. Goût: libère également un autre sucré, celui du sucre candi blanc. Aucune amertume. Goût fruité long en bouche. Température: 3°C</p>	
	 <p>Fermentation: haute et non filtrée Type de bière: ale, de fermentation haute et non filtrée. Brasserie: brasserie d'Ecaussinnes Arôme: malt très prononcé sur fond d'écorce. Volume d'alcool: 7% Couleur: jaune cuivrée Goût: introduction principalement maltée, rejointe seulement en milieu de bouche par un amer sec, sans prolongation excessive. Composition: eau de source, malts, houblon, sucre candi et levure Température: 3°C</p>	
	 <p>Fermentation: haute Type de bière: forte brune aux houblons de Poperine à fermentation triple et filtrée. Arôme: fort parfum de réglisse et d'alcool. Volume d'alcool: 10% Couleur: brun fauve, presque noir. Goût: malts torréfiés, goût de café au réglisse et amertume d'écorce d'orange. Température : 10°C à 12°C</p>	

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