

Le brassage au houblon frais ou « Fresh Hopping »

Le houblon est utilisé par les brasseurs qu'il soit amateur ou professionnel essentiellement sous 2 formes.

-**Le Houblon en cônes** : Les fleurs de houblon sont séchées puis emballées sous vide.



-**Le Houblon en pellets** : Les fleurs de houblon sont moulues et comprimées en bâtonnets. Ceci permet une meilleure conservation du houblon et un gain de place.



Au début du XXème siècle, on pouvait trouver aussi des galettes de houblon séché, pressé et souffré, comme celle présentée lors de l'exposition à Wallers en novembre 2013.



Le houblon peut être utilisé frais pour brasser, c'est à dire juste après sa récolte lorsqu'il a encore sa belle couleur verte. Il suffit « juste » d'avoir un pied de houblon et de connaître la variété.

Aujourd'hui, on trouve encore du houblon sauvage le long des chemins de randonnée ou sur certains poteaux électriques de bord de route. Dans l'Avesnois on en trouve régulièrement le long de la Sambre ou de la Solre. Mais il est hasardeux de l'utiliser pour brasser car il est difficile de connaître sa variété et son degré d'acide alpha, même approximatif.

Rien n'empêche néanmoins d'en récolter pour se faire une infusion de houblon avant de se coucher. Les effets soporifiques du houblon étant reconnus depuis plusieurs décennies.

L'intérêt de brasser avec du houblon frais est de garder toutes les qualités amérisantes du houblon mais surtout ses qualités aromatiques intactes. C'est le même principe que de cuisiner avec des produits frais ou séchés.



Il ne faut pas confondre le brassage avec du houblon frais ou « Fresh Hopping » et le houblonnage à cru ou « Dry Hopping ». Le houblonnage à cru consiste à utiliser du houblon aromatique (En cônes ou en pellets) après l'étape ébullition soit lors de la fermentation, soit lors de la garde. Ce houblonnage à froid, en plus du houblonnage classique pendant l'ébullition, permet aux huiles essentielles aromatiques du houblon de mieux s'exprimer sans être dégradées. C'est la tendance actuelle avec toutes les bières bien houblonnées que l'on voit sortir très régulièrement, le plus souvent en série limitée.

Je n'avais jamais osé brasser avec le pied de houblon que je possède dans mon jardin. J'avais acquis ce pied lors d'un lancement des bières de Noël à Hellemmes en 2002. C'est un pied de « Magnum » dont l'acide alpha se situe à priori entre 12 et 16%. Il m'a été évidemment impossible de connaître exactement le % d'acide alpha de ma récolte, mais la fourchette est suffisante pour un brassage amateur.

Lors d'un stage de brassage chez Nova Birra (www.novabirra.com) en septembre 2012, j'avais rapporté quelques fleurs de houblon. Emanuele Corazzini (Le brasseur formateur) avait été séduit par son bouquet et m'avait demandé s'il pouvait brasser avec mon houblon frais. N'ayant pas la possibilité et le temps de brasser avec ma récolte 2012, Emanuele est donc venu chercher le houblon que j'avais récolté la veille,

pour brasser une blonde avec la totalité du houblon (Environ 400g). Le résultat était très réussi et vraiment plaisant, sans que l'amertume ne soit trop forte et écrasante.

Le fait de n'utiliser que du houblon frais, peut poser quelques problèmes de débordement par rapport aux houblons en pellets. Il prend beaucoup plus de place dans la cuve de brassage et à tendance à rester en surface lors de ébullition et à former un tapis qui monte avec l'écume.

D'un autre coté, l'utilisation de cônes de houblon plutôt que de pellets surtout pour les brasseurs amateurs, permet d'avoir une filtration du moût beaucoup plus facile et rapide. La poudre de houblon, lorsque l'on utilise des pellets, bouche très souvent les différents filtres improvisées et bricolés par le brasseur amateur (Étamine, tresse en inox etc...)

Ayant apprécié la bière brassée chez mon voisin et ami Belge avec ma récolte de houblon 2012, j'ai décidé de brasser à la maison avec ma récolte de 2013. En suivant bien évidemment les conseils appris l'année précédente.

J'ai récolté 300 g de houblon la veille du brassage que j'ai étalé entre plusieurs feuilles de papier journal pour qu'il soit au sec, à l'abri de la lumière et pas trop aéré (oxydation).



300g de houblon, c'est juste la quantité d'une pelle à écumer !

Pour l'anecdote, la pelle à écumer provient de l'ancienne brasserie Canonne à Vendegies au Bois (Nord)

Pour établir ma recette, je me suis basé sur la quantité de houblon que j'utilise habituellement, c'est à dire environ 100g pour 20 à 25 litres de bière, en forçant un peu sur les 2 autres houblons que j'allais utiliser, car ils n'étaient pas de première fraîcheur.

Pour évaluer la quantité de houblon frais par rapport à du houblon séché, il suffit de diviser le poids de houblon frais par 5 pour avoir la correspondance avec du houblon séché.

J'ai mis dans l'ordre :

40g du Northern Brewer en cônes à 9% d'acide alpha

40g de Cascade en cônes à 7% d'acide alpha

175g de Magnum frais (soit l'équivalent de 35g de houblon séché) à ? % d'acide alpha

Les houblons amérisants sont ajoutés en début d'ébullition afin de bien extraire tous les acides alpha.

Les houblons aromatiques sont ajoutés en fin d'ébullition afin que les huiles essentielles ne soient pas trop dégradées.

Il me restait donc 175g de houblon frais de ma récolte. Je l'ai séché en l'étalant entre du papier journal dans un cageot posé au dessus du réfrigérateur dans le garage.

Pourquoi dans la garage et au dessus du réfrigérateur ?

Dans le garage car c'est une pièce sombre donc à l'abri de la lumière direct et au dessus du réfrigérateur car la chaleur dégagé à l'arrière du réfrigérateur permettait de le sécher en douceur.

Pour savoir si mon houblon était suffisamment sec, j'ai tout simplement pesé le houblon jusqu'à ce qu'il ait perdu 4/5 de son poids en eau soit à l'arrivée 35g de houblon séché. J'ai congelé ces 35g de houblon séché dans un sac congélation en ayant pris soin de chasser au maximum l'air du sachet. J'utiliserais ce houblon lors de mon prochain brassage, peut être en houblonnage à cru.



Pierre-André Dubois a dégusté la Manosol brassée avec du Magnum frais et l'a apprécié. Ma plus belle récompense est qu'il m'ait demandé si j'avais mis des épices dans ma bière. Je n'avais bien évidemment mis qu'une seule et suffisante épice : **Du houblon !** Ce qui démontre bien qu'avec seulement 4 ingrédients (Eau, malt, houblon et levure) bien sélectionnés et de bonne qualité, on peut faire de bonnes bières sans devoir utiliser d'artifices.