vinetur

Ce qu’il faut vraiment pour brasser sa première bière non filtrée à la maison

Une recette à base d’extrait bien choisie, des ingrédients compatibles et quelques mesures clés permettent d’apprendre de sa première cuvée sans se compliquer inutilement la tâche.

jeudi 26 novembre 2026



Pour une première bière maison, une recette cohérente et le contrôle de la température et de la densité comptent davantage que l’accumulation de matériel. Illustration pédagogique générée par IA.

Brasser une bière non filtrée à la maison peut être gratifiant : vous créez une boisson à votre goût et découvrez ce qui change lorsque vous modifiez les ingrédients, la température ou la durée. Pour une première cuvée, mieux vaut ne pas se lancer dans des techniques avancées, mais acheter avec soin, suivre une recette cohérente et relever quelques mesures clés.

Pourquoi cela peut valoir la peine et ce que signifie vraiment « non filtrée »

L’attrait d’un premier brassage à la maison ne tient pas à la promesse d’un résultat miraculeux. Il réside dans la possibilité de décider du rôle de chaque ingrédient. Le malt apporte de la saveur, de la couleur et du corps ; le houblon façonne l’amertume et une partie des arômes ; et la levure ne se contente pas de fermenter : elle crée aussi des composés qui modifient le profil final. Vous pouvez ainsi découvrir ce que vous aimez, puis le reproduire ou l’ajuster la fois suivante.

Brasser une bière non filtrée signifie simplement ne pas procéder à une filtration finale pour éliminer les particules en suspension et la levure avant la mise en bouteille. Cela ne rend pas à lui seul la bière meilleure, plus aromatique ou de meilleure qualité : les effets de la filtration ou de son absence dépendent de la bière et du procédé. On peut aussi verser une bière non filtrée avec précaution pour laisser le dépôt dans la bouteille, sans la secouer ni boire les dépôts du fond.

Avant tout achat, choisissez une recette à base d’extrait de malt non houblonné

Pour une première cuvée, la méthode la plus simple consiste à suivre une recette à base d’extrait de malt non houblonné, de houblon et de levure de bière. L’extrait est du moût concentré : un produit liquide ou en poudre élaboré à partir de malt déjà transformé, qui permet de faire l’impasse sur le brassage des grains. Le brassage est ainsi plus simple et nécessite moins de matériel, mais il s’agit bien toujours de brassage. Pour cette première méthode, vous n’avez pas besoin d’acheter aussi des grains.

Avant de remplir votre panier, trouvez une recette complète correspondant à cette méthode. Elle doit préciser le volume final de la cuvée, le type et la quantité d’extrait, la variété de houblon et le moment de chaque ajout, la levure choisie ainsi que les densités attendues. La densité compare le poids d’un volume donné de moût ou de bière à celui du même volume d’eau. Elle aide à suivre la fermentation, mais ne mesure pas directement le sucre. L’essentiel est de ne pas mélanger les consignes de

différentes recettes ni de confondre l’extrait non houblonné avec un kit qui contient déjà du houblon.

Avant tout achat, vérifiez que votre recette précise les points suivants

- Volume final de la cuvée.
- Type et quantité d’extrait de malt, en distinguant clairement le sirop de la poudre.
- Variété de houblon et moment de chaque ajout.
- Levure choisie et température que vous pouvez réellement maintenir.
- Densités attendues pour suivre la fermentation.

Ingrédients : que choisir et quels points vérifier

Achetez l’extrait de malt indiqué dans votre recette et respectez sa forme. Il peut être sous forme de sirop ou de poudre, mais ne remplacez pas l’un par l’autre à poids égal, car leur concentration diffère. Le houblon doit aussi correspondre à la recette : une variété ne se choisit pas seulement parce qu’elle semble attrayante. La variété elle-même et le moment où vous l’ajoutez pendant l’ébullition comptent tous les deux. Avec cette méthode pour débutants, l’extrait, le houblon et la levure forment un ensemble cohérent ; ce ne sont pas des achats séparés à choisir au hasard.

Pour la levure, prenez une décision pratique : choisissez une souche adaptée à la recette et, surtout, une température que vous pouvez réellement maintenir. Les instructions du fabricant vous indiqueront comment la conserver, quelle quantité utiliser et comment l’ajouter. Il est utile de distinguer la température de fermentation, c’est-à-dire celle dont la bière a besoin une fois la levure ensemencée, des consignes séparées qui peuvent concerner la réhydratation ou la préparation préalable de la levure. Une fiche technique s’applique à une souche précise, et non à toutes les levures.

Pour l’eau, commencez par une eau potable au goût agréable. Si vous n’en connaissez pas la composition, rien ne sert d’imposer des ajustements minéraux universels ou d’affirmer que l’eau en bouteille est toujours nécessaire. Pensez également à vérifier l’état de tout ce que vous achetez : des ingrédients mal conservés ou trop anciens peuvent nuire au résultat, et aucune recette ne peut compenser des matières

premières qui ont perdu leur fraîcheur.

Si vous prévoyez de carbonater la bière en bouteille, achetez aussi le sucre nécessaire à la méthode suivie. Ce sucre n’est pas destiné à adoucir la bière. Il nourrit une petite fermentation dans la bouteille fermée et produit le gaz carbonique. Il ne faut pas en estimer la quantité en cuillerées à café : elle dépend du type de sucre, du volume réel que vous mettrez en bouteille et du niveau de carbonatation souhaité.

Matériel de base : à quoi sert chaque élément

Le matériel essentiel pour ce premier brassage est fonctionnel et assez limité : une marmite et une source de chaleur adaptées au volume de votre cuvée, un fermenteur lavable et compatible avec les aliments, avec de l’espace pour la mousse, un thermomètre, un densimètre avec son éprouvette, un moyen hygiénique de prélever des échantillons, une balance, une longue cuillère, un tuyau ou un siphon pour les transferts, un système de remplissage et des bouteilles munies de fermetures compatibles. Si vous utilisez des capsules couronnes, il vous faudra aussi une capsuleuse. Cet ensemble permet de chauffer, mesurer, fermenter et embouteiller sans transformer une première cuvée en installation avancée.

La « bouteille de dégazage » désigne généralement, dans la pratique, le barboteur du fermenteur. Cette petite pièce se fixe au couvercle ou à la fermeture et permet au dioxyde de carbone de s’échapper tout en limitant l’entrée d’air. Ce n’est pas la bouteille dans laquelle la bière sera servie et, à lui seul, le barboteur ne confirme pas la fin de la fermentation : il peut produire des bulles pour différentes raisons ou cesser d’en produire alors que le processus n’est pas réellement terminé.

Certains achats ne sont pas nécessaires avec cette méthode : un moulin à grains, une cuve d’empâtage, un filtre à bière, un fermenteur sous pression ou un fût. Un refroidisseur de moût peut être utile, mais c’est un accessoire, pas une obligation. L’essentiel est de pouvoir nettoyer correctement le matériel utilisé et de l’adapter au volume prévu par votre recette.

Matériel de départ sans passer à une installation avancée

À prévoir dès la première cuvée

Une marmite, une source de chaleur et un fermenteur lavable avec de la place pour la mousse et un barboteur.

Un thermomètre, un densimètre avec son éprouvette, une balance et un moyen hygiénique de prélever des échantillons.

Un tuyau ou un siphon, un système de remplissage, des bouteilles résistantes à la pression, des fermetures compatibles, un nettoyant et un désinfectant.

Peut attendre ou n’est pas nécessaire avec cette méthode

Un moulin à grains, une cuve d’empâtage et un filtre à bière.

Un fermenteur sous pression ou un fût.

Un refroidisseur de moût, utile comme accessoire mais non indispensable.

Nettoyer et désinfecter avant de commencer

Avant de préparer le moût, organisez votre espace et considérez l’hygiène comme une partie intégrante du procédé, et non comme un détail secondaire. Le nettoyage et la désinfection ne sont pas la même chose : le nettoyage élimine les saletés visibles et les résidus organiques ; la désinfection réduit les micro-organismes susceptibles d’altérer la bière. Un équipement peut sembler propre sans être désinfecté, et un désinfectant n’agira pas correctement sur des saletés qui n’ont pas été retirées au préalable.

Respectez toujours la concentration, le temps de contact et le mode d’emploi du produit choisi. Il n’existe pas de mélange universel adapté à tous les cas. Soyez particulièrement attentif à tout ce qui touchera le moût une fois refroidi, ou la bière après la fermentation : le fermenteur, le couvercle, le barboteur, la cuillère, le siphon, l’éprouvette, le système de remplissage et les bouteilles.

Dissoudre l’extrait et maîtriser l’ébullition

Le moût est le liquide sucré obtenu avant le début de la fermentation. Avec cette méthode, vous le préparez en dissolvant l’extrait de malt dans l’eau, puis en portant le tout à ébullition avec les ajouts de houblon indiqués dans la recette. Dès le départ, deux éléments méritent d’être notés : la durée de l’ébullition et la minute à laquelle chaque ajout de houblon est incorporé. Cette séquence influe sur le résultat et vous permettra de la reproduire ou de la corriger par la suite.

Ne considérez pas une durée d’ébullition fixe comme une règle universelle. Certains tutoriels de brassage à l’extrait destinés aux débutants prévoient 30 minutes, mais cela ne signifie pas que chaque brassage doit durer aussi longtemps. Seul le programme indiqué dans votre recette complète fait foi. Pour un débutant, l’important n’est pas de mémoriser un chiffre, mais de suivre une formulation cohérente et de noter ce que vous faites.

Refroidir, ajuster le volume et mesurer la densité initiale

Après l’ébullition, refroidissez le moût selon une méthode adaptée à votre matériel et protégez-le de toute contamination évitable. Vous pouvez, par exemple, placer la marmite dans un bain d’eau froide ou de glace, en veillant à ce que cette eau ne pénètre pas dans le moût. Avant d’ajouter la levure, vérifiez le volume final prévu par la recette et utilisez le thermomètre pour vous assurer que le liquide a atteint la température d’ensemencement indiquée pour votre levure. Ne vous fiez ni au toucher ni à la température ambiante : seule compte la température du moût, ainsi que les instructions correspondant à la levure que vous utilisez réellement.

C’est à ce moment que vous mesurez la densité initiale, c’est-à-dire celle du moût avant fermentation. Pour procéder correctement, prélevez un échantillon de manière hygiénique, versez-le dans l’éprouvette et lisez le densimètre en tenant compte de son échelle et de sa température d’étalonnage ; appliquez une correction si nécessaire. Ne reversez pas l’échantillon dans le fermenteur. Un densimètre ne mesure directement ni le sucre ni l’alcool : il mesure la densité, qui dépend des substances dissoutes et, après fermentation, de l’alcool également. La comparaison des mesures initiale et finale permet de suivre la fermentation et d’estimer ensuite le degré d’alcool. Après avoir

vérifié le volume, la température d’ensemencement et la densité initiale, ajoutez la dose de levure indiquée en suivant ses consignes, puis fermez le fermenteur en installant le barboteur. Le fermenteur ne doit pas être fermé hermétiquement sans dispositif permettant au gaz de s’échapper.

Fermentation : que surveiller et pourquoi ne pas se fier uniquement au calendrier

La fermentation est le travail de la levure, qui transforme les sucres en alcool et en dioxyde de carbone. À ce stade, vous devez principalement contrôler la température du liquide et la maintenir dans la plage recommandée pour votre souche. Ouvrir le fermenteur sans raison n’apporte rien ; en revanche, noter la température, les dates et l’aspect général du processus peut être utile.

Le tutoriel de l’American Homebrewers Association sur le brassage à l’extrait situe la phase de fermentation sur une durée d’une à deux semaines, mais cela donne seulement une idée du processus. Ce n’est pas une date automatique de mise en bouteille, ni la garantie que chaque cuvée se terminera de la même manière. Les bulles du barboteur ne constituent pas non plus une preuve décisive : qu’elles continuent ou s’arrêtent ne remplace pas une mesure.

Avant de passer à l’étape suivante, la vérification prudente consiste à relever plusieurs mesures comparables de la densité finale, stables pendant plus de 48 heures et conformes aux prévisions de la recette. Si la densité cesse d’évoluer tout en restant inhabituellement élevée, il est préférable de revoir les conditions de fermentation avant d’ajouter du sucre et de fermer les bouteilles. L’odeur, l’aspect ou le simple passage des jours ne suffisent pas pour déclarer la fermentation terminée.

Signe	Comment l’interpréter
La densité finale est stable depuis plus de 48 heures et conforme à la recette	C’est la vérification prudente à effectuer avant d’ajouter du sucre et de fermer les bouteilles.

Signe	Comment l’interpréter
Le barboteur cesse de produire des bulles	À lui seul, ce signe ne suffit pas pour affirmer que la fermentation est terminée.
Quelques jours ou une à deux semaines se sont écoulés	Cela donne seulement une idée de la durée du processus ; ce n’est pas une date automatique.
L’odeur, l’aspect ou l’intuition	Ces éléments peuvent compléter l’observation, mais ils ne remplacent pas une mesure comparable.

Calculer la quantité de sucre et embouteiller en toute sécurité

Lorsque la fermentation est réellement terminée, mesurez le volume réel de bière que vous allez embouteiller et calculez la quantité de sucre en fonction du type utilisé et du niveau de carbonatation souhaité. La refermentation en bouteille est la période pendant laquelle cette nouvelle fermentation produit du gaz et la bière achève son évolution. Pour doser le sucre, mieux vaut utiliser un calculateur adapté au brassage et peser la quantité nécessaire plutôt que de l’estimer à la cuillère. Avant le remplissage, ajoutez le sucre à la bière selon la méthode choisie et mélangez délicatement pour le répartir uniformément, en utilisant du matériel hygiénique et en évitant les éclaboussures.

Utilisez des bouteilles conçues pour la refermentation et la mise sous pression, en bon état et dotées de fermetures compatibles. Les bouteilles peuvent éclater si la fermentation n’est pas terminée, en cas de contamination ou en présence d’un excès de sucre : mieux vaut donc procéder avec méthode, sans s’alarmer pour autant. Pendant le remplissage, utilisez du matériel désinfecté, évitez les éclaboussures et laissez les dépôts les plus grossiers de côté lors du transfert, mais ne faites pas de la filtration une obligation : une bière non filtrée n’a pas besoin d’être chargée en dépôts pour être bien faite.

Le dernier temps d’attente et le service d’une bière non filtrée

Après la mise en bouteille, la bière doit encore attendre pour se carbonater. La durée exacte dépend de la méthode, de la levure et de la température de refermentation prévue par le protocole. Il est donc logique de suivre le délai de plusieurs semaines indiqué dans votre référence plutôt que de s’en remettre à une règle universelle. À titre d’exemple documenté, certains protocoles de refermentation en bouteille prévoient au moins deux semaines dans une plage de températures précise, mais cette durée ne s’applique pas automatiquement à toutes les souches.

Au moment de servir, rafraîchissez la bouteille, laissez-la reposer et versez la bière avec précaution afin de ne pas remuer le dépôt au fond. C’est une façon simple de déguster une bière non filtrée sans entraîner toute la levure dans le verre. Il n’est pas nécessaire de secouer la bouteille ni de rechercher une turbidité extrême : le but est de mieux verser la bière, pas d’exhiber les dépôts.

Consignez les détails de la cuvée pour améliorer la suivante

Quelques notes simples vous seront plus utiles que votre mémoire. Indiquez la recette et le volume de la cuvée, le type d’extrait, la variété de houblon, la levure, les ajouts et leurs moments d’incorporation, la température du moût avant l’ensemencement, la densité initiale, les mesures comparables de densité finale, les dates de chaque contrôle, le sucre ajouté et vos observations au moment du service. Ces notes relient les décisions aux résultats et permettent d’ajuster délibérément la cuvée suivante plutôt que de répéter la précédente à l’aveugle.

Notes minimales sur la cuvée pour en tirer des enseignements

- Recette, volume final et type d’extrait.
- Variété de houblon, ajouts et durées d’ébullition.
- Levure choisie et température du moût au moment de l’ensemencement.
- Densité initiale et mesures finales comparables.
- Dates de fermentation, contrôles et mise en bouteille.
- Sucre ajouté et observations au moment du service.