

# De Josef GROLL au mini fût FLENS de SINTAPO

La bière pils, également appelée pilsener, pilsen ou pilsner du nom de la ville tchèque Plzen (Pilsen en français) est une bière blonde et limpide de fermentation basse qui se boit fraîche, mais non glacée. C'est une fermentation réalisée principalement avec des levures *sacchomyces uvarum* appelées aussi *sacchamyces carlbergensis* (d'ou Carlsberg), dont la particularité est la migration vers le fonds du brassin au cours de la fermentation, qui dure en moyenne 7 à 10 jours à une température entre 4 et 10 degrés.

Les pils comme toutes les bières à fermentations basses ont une durée de conservation supérieure aux bières produites par fermentations

hautes, la fraîcheur requise par le procédé de fermentation basse offrant l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les champignons.

Depuis des siècles, la bière était un liquide noir et épais et les normes reprises dans les guildes de brassage variaient considérablement quand en 1838 à PLZEN en



Bohème, des citoyens mécontents de la qualité de leur breuvage favori, déversèrent des dizaines de fûts dans les caniveaux de la ville.

Cet événement devait inciter les meilleurs brasseurs à se regrouper afin de construire une brasserie plus performante pour produire une bière de meilleure qualité et plus cohérente. L'idée de confier ce projet à un jeune maître brasseur bavarois Josef GROLL devait changer l'histoire de la bière et bouleverser son mode de consommation.

Josef, lui même fils de brasseur, implanta sa brasserie sur les bords de la rivière Radbuza, près des rochers de grés et fit construire des tunnels pour le stockage et la fourniture de l'eau. En combinant ses connaissances des processus de fermentation, son accès aux meilleurs ingrédients sur place et l'idée géniale d'utiliser du malt clair légèrement grillé.....il inventa la bière dorée PILSENER que nous buvons encore aujourd'hui et que SINTAPO vous propose en mini fût de 5 litres, très facile d'utilisation.

