

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/108/fr

1. On fait tremper puis germer les céréales : en germant, la graine produit naturellement des enzymes qui vont transformer ses sucres complexes en sucres simples pour rendre ces sucres disponibles pour alimenter sa croissance, avant qu'elle puisse aller puiser ces nutriments dans le sol avec ses futures racines (et elle fait pareil avec ses minéraux et ses protéines, mais ça nous intéresse moins ici). Une fois qu'on a fait germer les céréales, on les chauffe généralement pour activer un peu plus les enzymes produites pour décomposer un maximum les sucres complexes en sucres simples, puis on cuit le mélange, avant de le laisser refroidir et d'y ajouter des levures pour transformer ces sucres simples en alcool. C'est ce qu'on fait pour produire les bières modernes. Le processus a été affiné mais les bases sont les mêmes. Ce sont toutes des bières, au sens originel du terme : de l'alcool de céréales, même si les bières « anciennes » sont très différentes de ce qu'on boit aujourd'hui à l'apéro.
2. La deuxième option consiste à masher les grains de maïs, pour enclencher un processus similaire