



# SOIREE DEGUSTATION DU 24 JANVIER 2008

## LA BRASSERIE D'ECAUSSINNES

### HISTORIQUE

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 Pilsen.

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/ Wallersoise/ Archiduc de Nivelles/ Ultra-brune/ Loubecoise /Ultra-délice.

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.

### BIÈRES DE LA SOIRÉE



**Type de bière:** bière artisanale de fermentation haute avec un goût très malté et un ajout de houblons.

**Arôme:** à caractère très jeune avec un goût très prononcé en bouche, genre blanche.

**Volume d'alcool:** 5%

**Couleur:** blonde

**Goût:** très rafraîchissant et malté.

**Température:** 3°C





**Fermentation:** haute  
**Type de bière:** forte brune aux houblons de Poperinge à fermentation triple et filtrée.  
**Arôme:** fort parfum de réglisse et d'alcool.  
**Volume d'alcool:** 10%  
**Couleur:** brun fauve, presque noir.  
**Goût:** malts torrifiés, goût de café au réglisse et amertume d'écorce d'orange.  
**Température :** 10°C à 12°C



Ale brune au corps plein et sucré, alcoolisé et complexe. Présence de vanille, de cuir et de prunes rouges pourries. Finale sur le miel et l'abricot confit  
Cette bière est refermentée en bouteille avec ajout de sirop d'érable



Brassage



Fermentation: 3 x 104 HL + 8 x 152 HL

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

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble  
51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble E-mail : [justbeer@hotmail.com](mailto:justbeer@hotmail.com)  
Site Web : <http://www.chez.com/justbeer>