

### Auteur et co-auteurs TOME 1 :

S. Collin et P. Baraut, C. Chenot, S. Deboot, N. Declercq, B. Descamps, W. Donck, Th. Lepage, C. Lorenzo, Q. Malache, M. Maudoux, J. Slabbinck, M. Simon.

### Auteur et co-auteurs TOME 2 :

S. Collin et P. Adam, P. Alvarez, S. Alvarez, P. Baraut, E. Bodart, Ch. De Brackeleire, C. Chenot, S. Deboot, N. Declercq, B. Descamps, W. Donck, F. Harmegnies, M. Maudoux, C. Silva, M. Simon



### Détail des co-auteurs par chapitre :

#### **TOME 1 – La bière et ses matières premières**

Préface de la première édition du De Clerck rédigée par Léon Verhelst en 1948

Préface de la présente édition rédigée par **John M. Brauer** suivie d'une introduction avec les remerciements aux co-auteurs

Introduction sur l'Ecole de Brasserie de l'UCLouvain

#### **PARTIE A. LES MATIÈRES PREMIÈRES**

1. L'orge (**B. Descamps & S. Collin**)
2. Les grains crus et les sucres (**B. Descamps & S. Collin**)
3. Le houblon (**C. Chenot & S. Collin**)
4. L'eau (**Th. Lepage, M. Maudoux & S. Collin**)

#### **PARTIE B. LE MALTAGE**

5. La préparation de l'orge (**Q. Malache & S. Collin**)
6. Le trempage de l'orge (**Q. Malache & S. Collin**)
7. La germination de l'orge (**Th. Peters, J. Slabbinck & S. Collin**)
8. Le touraillage (**W. Donck & S. Collin**)
9. L'appréciation du malt (**C. Lorenzo & S. Collin**)
10. Les malts spéciaux (**S. Collin & J. Slabbinck**)

#### **PARTIE C. LA BIÈRE FINIE**

11. Le paysage brassicole mondial et les principaux types de bière (**M. Simon, S. Deboot & S. Collin**)
12. Qualités et défauts de la bière (**S. Collin**)
13. Le débit de la bière (**P. Baraut & N. Declercq**)

## TOME 2 – Etapes du procédé brassicole

### PARTIE A. LE BLOC CHAUD

1. Le concassage (E. Bodart & S. Collin)
2. Le brassage proprement dit ou extraction du grain (P. Alvarez, C. Chenot & S. Collin)
3. Filtration du moût et lavage des drêches (F. Harmegnies & Ch. De Brackeleire)
4. La cuisson et le houblonnage du moût (C. Chenot & S. Collin)
5. La clarification et le refroidissement du moût (C. Chenot & S. Collin)
6. Construction de la salle de brassage (F. Harmegnies & Ch. De Brackeleire)
7. La qualité du moût (M. Simon & S. Collin)
8. Le rendement au brassage (N. Declercq & S. Collin)
9. Le nettoyage et la désinfection du matériel de brasserie (M. Maudoux & S. Collin)

### PARTIE B. LE BLOC FROID

10. Théories de la fermentation (P. Alvarez, C. Chenot, S. Alvarez & S. Collin)
11. Technologie de fermentation et construction du bloc froid (W. Donck, B. Descamps & S. Collin)
12. La garde, la stabilisation colloïdale et le houblonnage à cru (C. Silva, P. Alvarez & S. Collin)
13. La filtration de la bière (N. Declercq, P. Adam & S. Collin)
14. Le conditionnement et la refermentation en bouteille, en fût ou en canette (N. Declercq, P. Baraut & S. Collin)
15. La pasteurisation et le contrôle microbiologique de la bière (M. Maudoux & S. Collin)

### PARTIE C. LA GESTION DE PRODUCTION ET LES SERVICES GENERAUX

16. Gestion de la production en brasserie et développement durable (S. Deboot, N. Declercq & S. Collin)
17. Organisation des services techniques généraux et des utilités (S. Deboot & N. Declercq)