

# Kveik Yeastery – Le renouveau traditionnel Norvégien

Publié le 19 avril 2023, par Juls

Catégories : [Nouveautés produits](#)

## Le nouveau fabricant de levure Norvégien : Kveik Yeastery

### Un peu d'histoire

*Kveik est un ancien nom signifiant levure en Norvège.*

Jusqu'à la fin du 19ème siècle, toutes les levures du monde étaient multi souches. Cela signifie qu'il y avait plusieurs souches de levures dans une seule culture. Dans le Nord de l'Europe, il était courant que les nombreuses exploitations agricoles fassent du pain et de la bière. Pour cela, la plupart avaient leur propre culture de levure. Chaque bière était, en quelque sorte, unique.

Après que Louis Pasteur ait découvert que la levure était un organisme vivant, les travaux ont commencé à isoler des souches de levure uniques. Les brasseries ont pu commencer à produire une bière stable et homogène à chaque brassin. Standardisant ainsi le produit à l'échelle mondiale.

## La Tradition brassicole en Norvège

Historiquement, la Norvège a toujours produit de la bière. Pour la petite anecdote, une loi du Moyen-Age obligeait les fermiers à en produire. S'ils n'en fabriquaient pas, ils risquaient de lourdes amendes ou la perte de leur terrain.

Quelques fermes ont maintenu leurs anciennes traditions brassicoles et

### Catégories

- [Brassage de bière](#)
- [Concours de Brassage](#)
- [Débuter le brassage](#)
- [Nouveautés produits](#)
- [Recettes de bière](#)
- [Techniques de brassage](#)

bien pris soin de leurs souches maison, autrefois appelées « Kveik ». La bière de ferme norvégienne typique est le kornøl. Elle est fabriquée à base de malt d'orge et de branches de genévrier local. (Qui a dit recette à venir ??!)



Ferme Norvégienne typique

C'est donc grâce à ces fermiers que l'ancienne tradition brassicole de la « kveik multi-souche » a été préservée et que nous avons accès à ces superbes levures.

## Le renouveau de la Farmhouse scandinave

Il y a encore une petite dizaine d'années, les souches kveik étaient méconnues du grand public. Elles étaient, en fait, cantonnées à leurs petites fermes norvégiennes. Mais l'enthousiasme grandissant autour de la bière craft et les recherches de Lars Marius Garshol (dont voici [le blog](#)) ont largement changé la donne.

Fiers de leur terroir national, les fondateurs de [Kveik Yeastery](#), Arne et Øystein, se sont mis en tête de partager cette tradition brassicole Norvégienne. Après un long voyage et beaucoup de travail, ils ont réussi à mettre en place une usine de production moderne à Brumunddal (Norvège). Produisant ainsi le Kveik multi souche authentique.

## La philosophie de Kveik Yeastery selon les fondateurs

« Une culture originale de kveik se compose de plusieurs souches de levure. Si toutes les souches ne sont pas en place dans la culture que nous voulons reproduire, nous ne l'appelons pas Kveik. Vous ne pouvez pas prendre la célèbre étoile Mercedes Benz, la placer sur une autre marque de voiture et l'appeler Mercedes. Vous ne pouvez pas non plus extraire une souche unique d'une culture Kveik et l'appeler Kveik. La composition originale multi souche est ce qui donne une saveur et un arôme unique à chaque culture de Kveik.

Chez Kveik Yeastery, nous produisons les cultures originales telles qu'elles étaient utilisées par les agriculteurs locaux. Notre levure est produite sur du malt norvégien pour simuler l'environnement auquel les cellules se développent habituellement et produire le Kveik le plus authentique possible. L'authenticité est primordiale. »

# KVEIK YEASTERY



Arne et Øystein

## Les souches de Kveik Yeastery disponibles

Arne et Øystein fabriquent, principalement, 3 cultures authentiques de Kveik. Chacune ont leurs spécificités et températures de fermentations optimales.



Les trois souches de Kveik Yeastery disponibles sur le site

[Découvrez les levures de Kveik Yeastery](#)

## K.22 Kveik Stalljen

La souche Stalljen vient de l'exploitation agricole de Stig Seljeset située à Hornindal, en Norvège.

Stig Seljeset était une ferme laitière autosuffisante. La culture originale appelée Seljeset kveik remonte aux années 1870. Le nom actuel Stalljen vient de leur ancienne écurie qui abrite désormais un pub privé et une brasserie. Les brasseurs y font toujours leur bière à l'ancienne. C'est à dire, sur un gros chaudron de cuivre à feu ouvert.





Brassage traditionnel scandinave

## Caractéristiques de la Kveik Stalljen

Cette souche présente des notes de pommes, de fruits mûrs avec un soupçon de clous de girofle et d'anis. L'intensité s'y exprime parfaitement à des températures de fermentation élevées. A des températures plus basses, elle sera moins intense, et vous obtiendrez une bière agréable et crispy, semblable à une lager.

Cette levure polyvalente permet de brasser plusieurs types de bières. Elle sera parfaite sur des bières fermières traditionnelles, des stouts, des IPA et bien d'autres encore. À basse température d'empâtage, vous obtiendrez une atténuation élevée et une bière sèche. Faites preuve d'imagination, expérimentez de nouvelles recettes et cette levure ne vous décevra pas !



Le plus de cette souche par rapport à d'autres Kveik, est l'immense plage de température avec laquelle il est possible de travailler. En effet, elle fermentera parfaitement de 8°C (non, non, il n'y a pas de faute de frappe), à 38°C.

Plus la plage de température choisie sera haute, et plus la fermentation sera rapide. A 38°C elle pourra fermenter en 48h.

[Découvrez la souche Stalljen](#)

## K.14 Kveik Eitrheim

La souche de Kveik Eitrheim vient de la ferme Eitrheim située à Tokheim, en Norvège. Tokheim se trouve près d'Odda, au cœur du Hardangerfjord et à côté du parc national de Folgefonna.

Comme il est de coutume dans la tradition fermière norvégienne, la souche est transmise depuis des générations. Et Reidar (le propriétaire actuel) l'a obtenue de son grand-père.



Anneau de bois traditionnel utilisé par les agriculteurs Norvégiens pour capturer, sécher, stocker et transmettre leurs souches de kveik.

## Caractéristiques de la Kveik Eitrheim

Le kveik d'Eitrheim donne un goût incroyable de poire mûre, de prune, de raisin sec, de pruneau et de miel. Cette souche est très polyvalente mais, c'est tout de même dans les stout et les barley wine qu'elle brillera le plus. Ses arômes de fruits jaunes et de fruits secs favorisent les saveurs maltées.

Il est très facile de travailler avec cette levure car elle fermente très bien entre 18°C et 42°C. L'intensité aromatique sera moyenne à des



températures de fermentation élevées, et moins intense à des températures plus basses. Plus la plage de température choisie sera haute, et plus la fermentation sera rapide. A 42°C elle pourra fermenter en 48h.



[Découvrez la souche Eitrheim](#)

## K.9 Kveik Ebbergarden

Cette souche de Kveik vient de la ferme Ebbegarden située à Stordal, en Norvège. Ebbegarden a toujours produit des fruits. Les chercheurs pensent que c'est probablement la source du fruité très expressif de leur levure.

Autour des années 1100, le climat doux de la région a incité de nombreux vikings à s'installer pour pêcher et cultiver la terre à Stordal. La bière faisait partie intégrante des célébrations qui rythmait la vie médiévale de cette époque. Les fermiers, pêcheurs et cultivateurs du coin faisaient ainsi leur propre bière pour ces rassemblements collectifs. C'est de cette tradition que descend le Kveik Ebbergarden fabriqué aujourd'hui par Kveik Yeastery.



Le bol à bière traditionnel à tête de cheval. Il est issu des traditions nordiques pré christianisme. Les chevaux représentent les anciens dieux et symbolisent la fertilité.

## Caractéristiques de la Kveik Ebbegarden

Cette souche de Kveik produit d'incroyables esters de fruits tropicaux. L'intensité sera marquée à des températures de fermentation élevées. Elles sera plus faible à des températures plus basses.

Ebbegarden sera donc **parfaitement parfaite** dans les IPA/DIPA ou NEIPA tropicales, les Sour fruités (mangue et/ou passion notamment) ou, pourquoi pas, dans une bonne Sour IPA !

Comme avec les autres souches de Kveik Yeastery, il est très facile de travailler avec cette levure, car elle fermente très bien de 18°C à 38°C. Plus la plage de température choisie sera haute, et plus la fermentation sera rapide. A 38°C elle pourra fermenter en 48h.



[Découvrez la souche Ebbegarden](#)

# Conclusion

L'été arrive, et un peu de diversité dans les souches de kveik est plus que bienvenue. Ebbergarden + Sour IPA, ça donne quand même bien envie !

## Laisser un commentaire

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*

Commentaire \*

Nom \*

E-mail \*

Site web

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site dans le navigateur pour mon prochain commentaire.

Laisser un commentaire

[← Recette du Mot pour rire by Fauve](#) [Charte de substitution des levures →](#)



Suivez-nous:

## Le Blog

[Recettes de bière](#)

[Nouveautés produits](#)

[Brassage de bière](#)

[Boutique](#)