

Aromates pour le brassage

Il n'y a pas que le houblon dans la vie...



Ce recueil de notes vient en complément du document « *Notes de Brassage Amateur tout grain* ». Il s'agit surtout de fiches sur des aromates utilisables pour le brassage de bière, ainsi que de recettes.

L'auteur n'a pas tout testé loin de là.

Auteur : [Pierre-Alain Dorange](#) / 2020-2023 / Version : 0.8 / janvier 2023

Licence (textes et illustrations) : libre, [Creative Commons](#) by-sa 4.0



Les dernières versions à jour et les originaux sont disponibles ici : [Pico-brasserie du Temple](#)

Table des matières

Sources et vocabulaire.....	3
Usages brassicoles.....	5
Houblons et aromates (brassage de la bière).....	5
Cueillette des aromates.....	6
Fiches des Aromates.....	6
Fiches des Épices.....	57
Table de traduction.....	67
Toxicité.....	69
Mise en œuvre.....	70
Quelques recettes.....	72

Index des aromates

Absinthe (grande).....	34	Hysope.....	36
Achillée Millefeuille.....	8	Laurier.....	29
Angélique officinale.....	40	Lavande.....	22
Anis étoilé (badiane).....	26	Lédon des marais.....	13
Anis vert.....	26	Lierre terrestre.....	11
Armoise commune.....	14	Mélisse.....	15
Aulne.....	54	Menthe / Menthe poivrée.....	21
Aurone.....	44	Merisier.....	55
Basilic.....	41	Myrte des marais.....	12
Benoîte commune.....	33	Origan / Marjolaine.....	38
Bruyère.....	10	Ortie·s.....	18
Camomille·s.....	27	Petite pervenche.....	51
Cannelle.....	62	Piment·s.....	66
Cardamome verte.....	58	Pissenlit commun.....	23
Carvi.....	61	Poivre·s.....	65
Chardon béni.....	46	Potentille ansérine.....	49
Clou de girofle.....	60	Prunellier.....	56
Coriandre.....	57	Réglisse glabre.....	43
Épicéa.....	19	Reine-des-prés.....	17
Fenouil commun.....	32	Romarin.....	16
Fenugrec.....	64	Ronce commune / Framboisier rouge.....	31
Fougère (grand fougère).....	45	Sanicle d'Europe.....	48
Frêne commun.....	52	Sauge officinale.....	35
Genêt.....	37	Saule.....	53
Genévrier commun.....	9	Sureau noir.....	20
Gentiane (grande).....	25	Thym.....	39
Gingembre.....	59	Trèfle d'eau.....	47
Graines de paradis.....	63	Valériane.....	30
Grande Aunée.....	24	Véronique officinale.....	50
Houblon.....	7	Verveine & Verveine Citronnelle.....	28

Sources et vocabulaire

Les planches botaniques d'illustration sont surtout issues de l'encyclopédie Wikipédia et sont du domaine public (licences expirées). Les photos sont sous licence libre et réalisés par l'auteur pour certaines.

Sources principales

Données générales, botaniques et planches botaniques d'illustration

- [Encyclopédie libre Wikipédia](#), licence « Creative Commons by-sa (3.0) »
- [Abiris](#), herbier sauvage de l'université Pierre et Marie Curie, herbes uniquement
- [Telebotanica](#), réseau des botanistes de France, licence « Creative Commons by-sa (2.0) »
- [Inventaire National du Patrimoine Naturel](#) (INPN)
- [Wikiphyto](#), encyclopédie de phytothérapie (propriétés des plantes)

Gruit (ancien mélange d'aromates utilisé au Moyen Âge)

- [Histoire du Gruit](#)
- [Aromatisation et conservation de la bière \(bibliographie\)](#)
- [Gruit history](#) [EN]
- [Brew gruit !](#) [EN]

Brasser avec des aromates

- [Herbal Brewing](#) [EN]
- [Brew with herbs and spices](#) [EN]
- [Brew Ale without hops](#) [EN]
- [Dregs of our forgotten Ancestros](#) [EN]
- « The History of beer additives in Europe (review) » de Karl-Ernst Behre, 1998

Vocabulaire herboriste

Aromates

Les **herbes et aromates de cuisine** sont des substances végétales, et parfois animales dans le cas des aromates, utilisées pour donner du goût et de l'arôme aux aliments. Les herbes et les autres substances sont parfois employées à l'état naturel et parfois après un traitement comme la torréfaction.

Herbes de Provence

Il s'agit d'un ensemble de plantes aromatiques fraîches ou séchées, originaires des régions méditerranéenne et surtout utilisé dans la cuisine provençale traditionnelle, ainsi que pour la préparation de certaines boissons (tisanes, pastis, anisette...). On y trouve notamment : thym, origan, serpolet, marjolaine, romarin, basilic, cerfeuil, estragon, livèche, sarriette, sauge, laurier-sauce et fenouil.

Bouquet garni

Le bouquet garni est un mélange d'aromates lié par une ficelle qui permet de les immerger dans la préparation et de les retirer ultérieurement. Un bouquet garni contient invariablement : thym et laurier, et est ensuite accompagné de divers autres aromates suivant les régions et traditions : persil, sarriette, sauge, romarin, origan, céleri... Pas utilisé pour le brassage (à ma connaissance).

Fines herbes

Désigne des plantes du potager qui se mettent sur la salade ou en ragoût. Surtout utilisé : persil, ciboulette, cerfeuil et estragon.

Épices

Une **épice** est une matière organique d'origine végétale odorante ou piquante, que l'on utilise pour assaisonner les plats. Les épices peuvent être issues d'écorces (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (thé, thym, laurier), de fruits (poivre, aneth, moutarde), de bulbes (ail, oignon, gingembre) ou de graines (fenouil, coriandre).

Les épices sont utilisées en petite quantité en cuisine, comme conservateur, assaisonnement ou colorant. Les épices sont à différencier d'autres produits utilisés pour parfumer les plats, comme les herbes aromatiques ou les fruits.

Fruits

Dans la cuisine occidentale, un fruit, au sens large, est un aliment végétal sucré et est considéré essentiel à l'alimentation en apportant certaines vitamines et des fibres. On y distingue généralement :

- Les agrumes : citron, orange, pamplemousse, lime...
- Les baies (pépins très petit) : fraise, groseille, raisin, poivre...
- Les fruits à pépins : pomme, poire...
- Les fruits à noyau : abricot, cerise, pêche...
- Les fruits à coque : noisette, noix...

D'un point de vue botanique, les fruits sont classés :

- **Drupe** : désigne un fruit charnu à noyau (cerise, abricot ou olive).
- **Poly-drupe** : désigne des faux-fruits composé d'un agglomérat de drupes (comme la framboise)
- **Baie** : fruit charnu contenant un ou plusieurs petits pépins (tomate, raisin, pomme)

Préparations

On retrouve le vocabulaire de préparation des tisanes à mamie :

- **Infusion** : trempage à chaud (après ébullition, sans chauffe pendant le trempage), que les Anglais appellent « Tea », qui correspond au « Knock-out » en terminologie de brassage ;
- **Macération** : trempage une fois le liquide refroidi (température ambiante), on parle parfois improprement d'infusion à froid. Si le liquide est le moût la macération correspond au « dry hopping » qui doit se dérouler après la fermentation tumultueuse (dite fermentation secondaire) ;
- **Décoction** : trempage pendant l'ébullition maintenue (chauffe).

Usages brassicoles

Les aromates ont plusieurs fonctions dans la bière :

- **Amertume** : permet d'équilibrer le goût sucré de base de la bière ;
- **Flaveurs** (arômes et saveurs) : permet d'équilibrer les flaveurs de malt ;
- **Antiseptique** : protège la bière de la dégradation par contamination de bactéries ou levures sauvages ; et permet sa meilleure conservation, surtout pour les bières légères.

Certains aromates participent à plusieurs ou une seule de ces fonctions.

Houblons et aromates (brassage de la bière)

Le **houblon** est devenu au fil du temps, l'aromate indispensable et exclusif de la bière ; c'est même un ingrédient obligatoire, de nos jours, pour dénommer (officiellement) une bière dans beaucoup de pays. Toutefois il n'en a pas toujours été ainsi.

Le houblon (pour brasser) n'est connu en Europe, probablement de manière anecdotique et régionale (au côté d'autres aromates) (Civilisation de Hallstatt). C'est au Moyen Âge que son usage commence à se reprendre et ne supplantera les autres aromates que petit à petit. Au départ utilisé sauvage (avant 700) puis cultivée à partir de 850.

Il est devenu réellement dominant vers 1750 et les bières sans houblons on finit par totalement disparaître un peu avant la seconde guerre mondiale, avec l'industrialisation croissante.

Le houblon apporte, à la fois : **amertume**, **arômes** et propriétés **antiseptiques**.

Le houblon a aussi des effets médicaux secondaires : sédatif, diurétique et c'est un substitut aux œstrogènes.

Il existe plusieurs théories historiques sur la supplantation des anciens aromates par le houblon. Certains pensent que les avantages du houblon (fort pouvoir antiseptique) ont simplement supplanté les autres aromates dans le temps en faisant évoluer le goût des buveurs d'un ancien breuvage plutôt sucré à un breuvage plus équilibré (apport d'amertume forte) qui avec l'industrialisation aurait finalement tout supplanté. D'autres voient des vues plus politiques et religieuses qui aurait poussé le houblon (plutôt sédatif) à supplanter les anciens breuvages (parfois très euphorisant). Et d'autres encore un aspect économique et commercial, les gruits étant des recettes secrètes, jalousement gardés par les monastères et parfois d'usage réservés.

La vérité recouvre probablement un peu de ces 3 théories.

Aromates alternatifs

Au Moyen Âge, en Europe centrale, l'arôme des bières est apporté par le **Gruit**, un mélange d'herbes aromatiques à la composition variée, souvent secrète et aux effets divers. Et dont le houblon pouvait même faire partie.

Certaines herbes pouvant avoir des effets aphrodisiaques ou euphorisant, voir légèrement toxique.

Chaque région pouvait avoir leurs propres aromates typiques ; par exemple il semble que les peuples d'Europe du Nord et Pays Baltes utilisaient beaucoup le [genévrier](#) (branches et baies) ou les [branches de sapins](#) comme aromate principal. On en trouve des traces vivaces au Canada ou aux États-Unis avec les bières aux pousses de sapins. Mais aussi en Norvège dans de nombreuses bières fermières.

En France, l'[achillée mille-feuille](#) semble avoir été d'usage courant.

Gruit « traditionnel »

S'il n'existe pas réellement de recette traditionnelle de référence, on appelle souvent « gruit traditionnel » (le plus documenté en fait, correspond surtout à des plantes que l'on peut trouver dans le nord de l'Europe et les régions plutôt marécageuse).

La base documentée serait très souvent l'Achillée accompagnée de le Myrte ou parfois le Lédon quand le Myrte est difficile à trouver. Mais en fait, chaque région avait sa propre recette de gruit à partir des herbes locales disponibles. Autres aromates souvent cités : [genévrier](#), [armoise](#), [angélique](#), [romarin](#), [gingembre](#), [graines de carvi](#), [graines d'anis vert](#), [clou de girofle](#), [houblon](#), miel et [cannelle](#).

Aromates « magiques »

Les aromates qui sont à la fois : aromatique, amérissant et antiseptique sont parfois qualifiés de « magique » (pour la bière et le brasseur) :

- [Houblons](#) (hops),
- [Achillée mille-feuille](#) (yarrow)
- [Armoise](#) (mug-wort)
- [Reine des prés](#) (meadowsweet)
- [Baies de Genévrier](#) (juniper)
- [Origan / Marjolaine](#) (oregano),
- [Angélique](#) (wild celeri),
- [Absinthe](#) (wormwood)
- [Genévrier](#) (juniper)

Aromates « modernes » (épices)

Certaines bières belges ou hollandaises utilisent couramment des épices : [Coriandre](#) (graines), écorces d'orange amères, [Gingembre](#), [Cardamome](#), [Cumin](#) (graines), [Anis vert](#), [Cannelle](#), Gousse de vanille et noix de muscade.

D'autres peuvent être aromatisées avec des flaveurs de fruits ou de fleurs (cerise, [sureau](#)...)

Cueillette des aromates

L'un des plaisirs d'utiliser des aromates alternatifs est de pouvoir se les procurer dans la nature.

La cueillette d'aromate sauvage nécessite quelques précautions :

- Savoir les reconnaître, voir les fiches descriptives et le chapitre sur la botanique. Écraser les fleurs ou feuille est un bon moyen de reconnaître à l'odeur ;
- Respecter les lieux de cueillette : ne jamais tout ramasser, si la plante est peu présente il vaut mieux s'abstenir pour la laisser sur place et surtout en laisser pour qu'il y en ai d'autre les années suivantes ;
- Ne ramasser que le nécessaire (inutile d'en cueillir 1 kg pour en utiliser 100 g et jeter le reste) ;
- Éviter les lieux potentiellement pollués (bord de route, le long des champs de grande culture ou des vignes).

Fiches des Aromates

Les fiches qui suivent donnent des indications pour chaque aromate décrit.

On retrouve notamment son nom latin, anglais et vernaculaire (nom commun), ce qui permet de se repérer dans des ouvrages d'herboristerie. Une brève description de la plante, les parties utilisées, les composés chimiques principaux et ses usages principaux (traditionnel, culinaire et médical) et bien sur les usages brassicoles.

Les aromates y sont présentés dans l'ordre d'importance (relative) de leur usage brassicole. En début de ces notes on trouve un index alphabétique ainsi qu'une table de traduction anglais/français.

Le chapitre [Mise en oeuvre](#) plus bas présentent des idées générales sur l'usage de végétaux aromatique ou amérissant dans le brassage.

Houblon

[index](#)

Référence	wikipedia
Espèce	Humulus Lupulus
Anglais	Hop
Vernaculaire	Houblon grimpant, Vigne du Nord, Salsepareille indigène, Bois du diable
Famille	Cannabaceae
Description	Liane à grosse racine charnue de laquelle partent de longues tiges à section quadrangulaire qui s'enroulent autour de leur support. Les plants femelles produisent des chatons qui à floraison deviennent des cônes ovoïdes ouverts et globuleux. Les tiges et le dessous des feuilles portent des petits poils très griffus pour s'accrocher à leur support.
Habitat	Demi-ombre, sols riches. Lisières des bois, clairières, berge des cours d'eau, haies et talus.
Cueillette	Cônes femelles à maturité, début automne.
Parties utilisées	Cônes
Confusions	
Préparation	Décoction ou infusion courte (huiles essentielles). Décoction longue (acides amers)
Usage traditionnel	Brassage Tisane (favorise le sommeil) Plante ornementale
Usage médical	Légèrement sédatif et facilite la digestion. Toxique pour les chiens.
Usage culinaire	Jeunes pousses (Turion) s'utilise un peu comme les asperges (crues, cuites, en salade, omelettes...)
Usage brassicole	Aromate principal de la bière depuis le XVI ^e siècle.
Composées	Huiles essentielles (Myrcène, Humulène, Caryophyllène, Farnésène, géraniol, linatiol...) et Acides amers (humulone, lupulone)



Achillée Millefeuille

[index](#)

Référence	wikipedia / abiris
Espèce	Achillae millefolium
Anglais	Yarrow
Vernaculaire	Herbe de la saint-jean, herbe à coupures, herbe au charpentier
Famille	Astéracées
Description	Herbacée vivace à racines rampantes. Tige dressée de 20 à 70 cm. Feuilles : longiformes, doublement divisées Fleurs : capitules blancs, souvent purpurines, en corymbes. Floraison : juin-septembre
Habitat	Prairie, bord des chemins, zones plutôt sèches et ensoleillées
Cueillette	Fleuri l'été, cueillir lors de la floraison
Parties utilisées	Plutôt les sommités fleuries (aromatique et amérisant) Feuilles (sans la tige) : amérisant
Confusions	Carotte sauvage
Préparation	Frais ou séchée
Usage traditionnel	Antihémorragiques, anti-inflammatoires, antispasmodiques et anti-bactériens
Usage médical	Oral ; contre les troubles et douleurs digestives. Local : traitement d'appoint anti-prurigineux ou adoucissant d'affections dermatologiques et piqûres d'insectes
Usage culinaire	Fines herbe pour omelettes, aromates pour crème et flans
Usage brassicole	Amérisant, aromatique et antiseptique, meilleur remplaçant du houblon. Max. 25 g/L frais plutôt 2 à 4 g/L pour commencer en accompagnement. Feuilles en amérisant et fleurs écrasées plutôt en aromatique.
Composées	Huiles essentielles (eucalyptol, germacrane, camphre, chamazulène), flavonoïdes (apigénine, artémétine, casticine, rutine...) alcaloïdes (achiceine, achiléine, bétonicine, moschatine...) polyacétylènes, monoterpènes, acides aminées, acides gras, acides ascorbiques...
Recettes	Alt Krut Lawnmower Ale Double Happiness Summer Meadow Ale Ground Ivy Porter



Genévrier commun

[index](#)

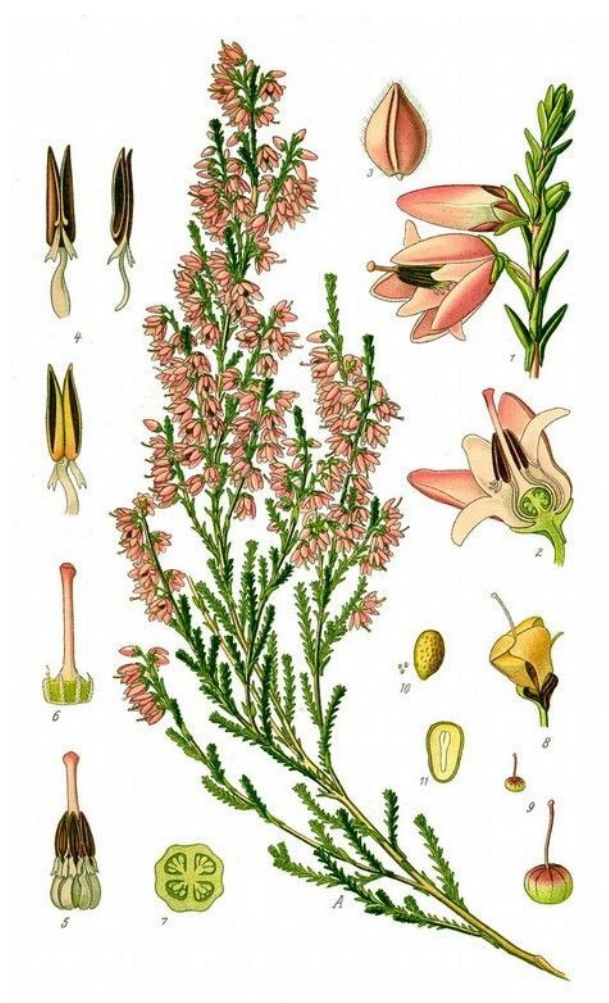
Référence	wikipedia
Espèce	<i>Juniperus communis</i>
Anglais	Juniper
Vernaculaire	Peteron, genièvre
Famille	Cupressaceae
Description	Arbrisseau de 4 à 6 mètres à bourgeons écaillés. Feuilles étalées verticulées par 3 et disposées en rangs de 6, en pointe fines et piquante. Fleur : Fruits noirs bleuâtres, globuleux (5 à 7 mm).
Habitat	Coteaux, landes et bois, zones ensoleillées et aride.
Cueillette	Fruits : automne, seulement les baies noires. Branches : toutes l'année
Parties utilisées	Branchage et baies
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	Diurétique, stomachique et digestif. Les branches jetées dans le feu repousse les mauvais esprits, voir la peste.
Usage médical	Digestif. Légèrement toxique à haute dose.
Usage culinaire	Baies de genévrier séchées, utilisées pour : choucroute, poisson, à la base du gin, sahti et de l'aquavit.
Usage brassicole	Aromatique, amérissant et antiseptique. Relativement peu puissant en arôme. Les branches ont été utilisées comme fond filtrant aromatisant ou en infusion avant empâtage. Baies légèrement concassées : Aromatisation : 1 g/L en fin d'ébullition Amérissant : 0,2 à 0,3 g/l, ébullition, 60 minutes Conseiller pour bière brune ou houblonnée. Utilisé traditionnellement pour plusieurs usages : branches pour filtrer, branches pour préparer une infusion avant d'ajout des céréales ou infusion pour nettoyer les cuve d'empâtage après brassage.
Recettes	Brewdog #95 (IPA sans houblon)



Bruyère

[index](#)

Référence	Wikipedia / Abiris
Espèce	<i>Calluna vulgaris</i>
Anglais	Heather, ling
Vernaculaire	Brande, Bruyère commune, fausse bruyère, bucanne, péterolle
Famille	Ericaceae
Description	Arbrisseau vivace de 20 à 50 cm, glabre, tortueux à nombreux rameaux dressés et rougeâtres. Petites feuilles opposées densément imbriqués sur 4 rangs. Fleurs roses en grappes simples et lâches. Floraison de juillet à octobre. Mellifère.
Habitat	Landes, bois et coteaux arides des terrains siliceux.
Cueillette	De juillet à octobre
Parties utilisées	Sommités fleuries
Confusions	
Préparation	
Composés	Arbutoside, flavoïdes, triterpènes
Usage traditionnel	Fut longtemps utilisé comme balai. Plante considéré comme protectrice et d'augure, associée à la magie blanche.
Usage médical	Antiseptique urinaire, diurétique, anti-inflammatoire, calmante, dépuratif.
Usage culinaire	Ingrédient du Gruit dans certaines régions.
Usage brassicole	Aromatique : 1 à 2 g/L. Amérisant (faible) : 4 g/L. Fleurs très sucrées.
Recettes	Leann Fraoch (Heather Ale) Summer Gruit Double Happiness



Lierre terrestre

[index](#)

Référence	wikipedia / abiris
Espèce	glechoma hederaceae
Anglais	Ground ivy, ale-hoof, creeping charlie
Vernaculaire	Courroie de la saint-jean, courroie de terre, rondelotte, rondette, lierret.
Famille	Lamiacées
Description	Vivace, Tige rampante de 5 à 40 cm à section quadrangulaire. Feuilles opposées, légèrement duveteuses, en forme de rein ou de cœur. Fleurs violacées qui se dressent Floraison : mars-mai
Habitat	Mi-ombre, sol riche et humide, sous-bois.
Cueillette	Surtout les jeunes pousses (fin du printemps quand fleuri), sinon toutes saisons
Parties utilisées	Feuilles, fleurs et tiges
Confusions	Mauve (comestible), Violette (comestible), Ficaire (toxique). La floraison permet de lever toute confusion.
Préparation	Utiliser frais
Composés	Cineol, Pinocarveol, Alpha-Terpinol, Spathulenol, Eucalyptol, menthol, acide oléanolique, vitamine C...
Usage traditionnel	Diurétique, tonique, astringent, stomachique, vulnéraire, anti-inflammatoire, expectorant.
Usage médical	Vasodilatateur
Usage culinaire	Mellifère, peu remplacer la menthe dans des salades ou soupes, aromatiser des apéritifs. Pesto.
Usage brassicole	Traditionnellement utilisé autrefois comme amérisant. Amérisant (moins que l'Armoise) et aromatique avec une fragrance balsamique. Surtout les feuilles fraîches. De 1 à 3 g/L, souvent 2/3 en amérisant et 1/3 en aromatique. À boire jeune, avec le temps la bière peu devenir de plus en plus acide.
Recettes	Gruit au lierre terrestre Lawnmower Ale Ground Ivy Porter



Myrte des marais

[index](#)

Référence	wikipedia
Espèce	<i>Myrica gale</i>
Anglais	Bog myrtle, sweet willow, sweet-gale
Vernaculaire	Piment royal, lorette, piment aquatique
Famille	Myricaceae
Description	Buisson de 1 à 2 mètres. Feuilles alternes lancéolées-retournées et finement dentées. Feuillage dégage une odeur agréable de résineuse. Fleurs brunes à jaunâtre. Fruit poly drupe. Floraison : avril-mai
Habitat	Sols acides et humides, notamment tourbières.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	Séchées
Composés	
Usage traditionnel	Répulsif à insectes, abortif. Parfumerie. Composant du gruit d'Europe septentrionale.
Usage médical	Légèrement toxique
Usage culinaire	
Usage brassicole	Amérisant et aromatique (résineux)
Recettes	Alt Kruyt Double Happiness Ground Ivy Porter Gageleer [NL], bière traditionnelle Danoise



Lédon des marais

[index](#)

Référence	wikipedia
Espèce	Rhododendron tomentosum ou Ledum palustre
Anglais	Wild rosemary, marsh, labrador tea
Vernaculaire	Lédon palustre
Famille	Ericaceae
Description	Arbrisseau d'environ 1 m. Fleurs blanches à corolles étoilées
Habitat	Tourbières, toundras
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles et sommités fleuries
Confusions	Souvent confondu avec thé du labrador (non toxique)
Préparation	Souvent cité comme ingrédient du Gruit, mais très difficile à trouver.
Composés	Myrcène, lédol, palustrol
Usage traditionnel	Diurétique, anti-rhumatismal, hypotenseur, cicatrisant, expectorant. Composant du gruit d'Europe septentrionale.
Usage médical	Toxicité légère.
Usage culinaire	
Usage brassicole	Amérissant, aromatique (frais et épicés) et légèrement narcotique
Recettes	Alt Kruyt Double Happiness



Armoise commune

[index](#)

Référence	Wikipedia / abiris
Espèce	<i>Artemisia vulgaris</i>
Anglais	Mugwort, felon herb, wild wormwood
Vernaculaire	Armoise citronnelle, Artémise, ceinture de St-Jean, herbe aux cent goûts.
Famille	Astéracées
Description	Herbacée vivace de 70 à 120 cm. Tige dressée rougeâtre, striée, glabre. Feuilles alternes verte sur le dessus ; blanches et soyeuses dessous. Plus ou moins découpées. Fleurs blanchâtres, jaunâtres ou rougeâtres, réunies en petites capitules.
Habitat	Milieus difficiles, terrains incultes et arides, pentes rocheuses, bords des chemins.
Cueillette	De juillet à septembre
Parties utilisées	Sommités fleuries surtout.
Confusions	
Préparation	Séchage
Composés	Flavonoïdes, coumarines, polyènes et terpènes.
Usage traditionnel	Antidépresseur, antispasmodique, antioxydant. Répulsif pour les mouches et les moustiques.
Usage médical	
Usage culinaire	Attendrir et parfumer les volailles. En Asie sert à parfumer certaines pâtisseries.
Usage brassicole	Proche de l'absinthe. Très amersant et antiseptique. Fut utilisée comme amersant en Europe centrale. Ingrédient du Gruit dans certaines régions.
Recettes	Double Happiness



Mélisse

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Melissa officinalis
Anglais	Lemon balm
Vernaculaire	Mélisse citronnelle ou citronnelle
Famille	Lamiaceae
Description	Plant vivace haute de 30 à 80 cm, à tiges dressées à section carrée. Petites feuilles ovales gaufrées et dentelées qui exhalent un parfum doux et citronné quand on les froisse. Mellifère.
Habitat	Sols frais, aussi bien au soleil qu'à l'ombre.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	fraiche
Composés	Citral, citronellol, eugénol, génariol, flavonoides, polyphénols et triterpénoides.
Usage traditionnel	En infusion, calmante et relaxante, régule l'influx nerveux. Propriétés antifongiques.
Usage médical	
Usage culinaire	Donne une saveur fraîche aux viandes, volailles, poissons, salade de fruits et légumes. Utilisé dans la liqueur Bénédictine.
Usage brassicole	Aromatique : arôme citronné frais. Historiquement beaucoup utilisé en Angleterre avant l'introduction du houblon. Aromatique : 1 à 2 g/L.
Recettes	Summer Gruit Summer Meadow Ale



Romarin

[index](#)

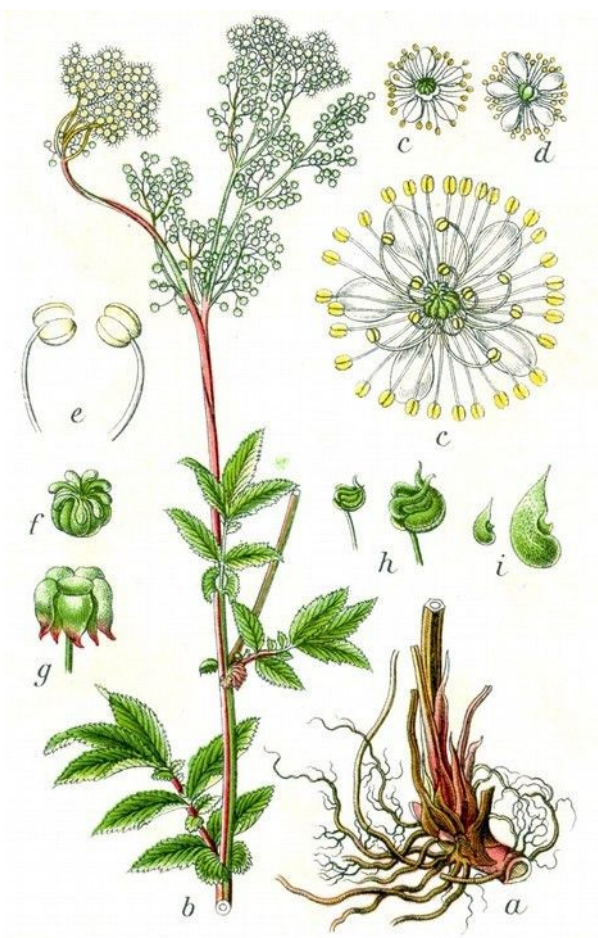
Référence	wikipedia
Espèce	Salvia rosmarinus, anciennement rosmarinus officinalis
Anglais	rosemary
Vernaculaire	
Famille	Lamiacées
Description	Arbrisseau mellifère de 1 à 2 m. Feuilles persistantes coriace et très allongées. Fleurs : en grappe, du bleu au violet. Floraison : février-mai
Habitat	Zones ensoleillées et chaudes
Cueillette	Toute l'année
Parties utilisées	Principalement feuilles, mais aussi tiges et fleurs
Confusions	
Préparation	De préférence fraîche, mais aussi séchées.
Composés	Huiles essentielles (camphre, cinéole, pinène), Flavonoïdes (lutéoline, apigénine, quercétine, diosmine), terpènes, stéroïdes, Lipides et Tanins
Usage traditionnel	Digestif, antibactérien, tonique, antispasmodique, antioxydant
Usage médical	
Usage culinaire	Très utilisés, cultivés industriellement.
Usage brassicole	Aromatique et antiseptique. Goût mentholé et résineux, très puissant. Amérisant : 0,3 g/L. Aromatique : 0,2 g/L. Macération : 1 g/L.
Recettes	Brewdog #95 (IPA sans houblon)



Reine-des-prés

[index](#)

Référence	wikipedia / abiris
Espèce	<i>filipendula ulmaria</i>
Anglais	Meadowsweet, mead wort
Vernaculaire	Spirée ulmaire, belle des prés, herbe des abeilles
Famille	Rosacées
Description	Herbacée vivace de 80 à 110 cm. Tige dressée rougeâtre, glabre et ramifiée Feuilles alternés composées de 11 à 19 folioles à bords dentés. Le dernier foliole est palmée. Fleurs blanches ou légèrement jaunâtres regroupées en panicule. Mellifère.
Habitat	Zones humides, particulièrement fossés bordant les prairies.
Cueillette	Juin - août
Parties utilisées	Fleurs plus aromatiques que les feuilles
Confusions	
Préparation	
Composés	Acide salicylique, fer, soufre, calcium, glucosides, gaulthérine, spiréine, flovoïdes, vitamine C.
Usage traditionnel	Tisanes
Usage médical	Drainante, antalgique, anti-inflammatoire, antipyrétique, diurétique, sudorifique, astringente, tonique, antispasmodique, cicatrisante, digestive.
Usage culinaire	Aromate pour les crèmes et dessert, dentifrice ou boissons. Les inflorescences séchées 1 année font un excellent condiment.
Usage brassicole	Aromatique, antiseptique. Souvent associée au miel. Très utilisé à l'âge de bronze. Moins antiseptique que le houblon. Excellent en macération après avoir fait séchées les fleurs une année.
Recettes	Ground Ivy Porter



Ortie-s

[index](#)

Référence	wikipedia
Espèce	Urtica
Anglais	Nettle
Variétés	Existe en plusieurs variétés : Grande ortie (la plus utile), ortie brûlante et ortie Romaine,
Famille	Urticacées
Description	Grande ortie (<i>Urtica dioica</i>) : Herbacée vivace de 20 à 200 cm formant des colonies grâce à ses grands rhizomes traçants. Ortie brûlante (<i>Urtica urens</i>) : Herbacée annuelle de 20 à 60 cm
Habitat	Originaire d'Eurasie, désormais répandue dans toutes les régions tempérées. Prairie azotée, friches, décombres...
Cueillette	Plantes jeunes ou sommités, avant apparition des graines en tout cas.
Parties utilisées	Feuilles (surtout jeunes)
Confusions	Ortie blanche (lamier blanc).
Préparation	La cuisson ou le séchage détruisent les pointes urticantes.
Composés	Plante riche en protéines, flavonoïdes (glucosides, rutinosides de quercétol, kamempférol et isohamnétol), sels minéraux, vitamines, acides-phénols, chlorophylle.
Usage traditionnel	Purin d'ortie en agriculture bio comme fertilisant, insecticide et fongicide. Aliment pour le bétail.
Usage médical	Hémostatique, anti-fatigue et anti-anémique.
Usage culinaire	Soupes, hachées en salade, pesto, cuite à la façon des épinards en quiche, purées ou associés aux pommes de terre.
Usage brassicole	Amérisant, 10 à 15 g/L Aromatique : avec dosage léger pour éviter les arômes trop herbeux.
Recettes	http://christian.seon.free.fr/fabrication-biere/fiches-recettes-biere/biere_ortie.html http://christian.seon.free.fr/fabrication-biere/fiches-recettes-biere/biere_ortie_2.html



Épicéa

[index](#)

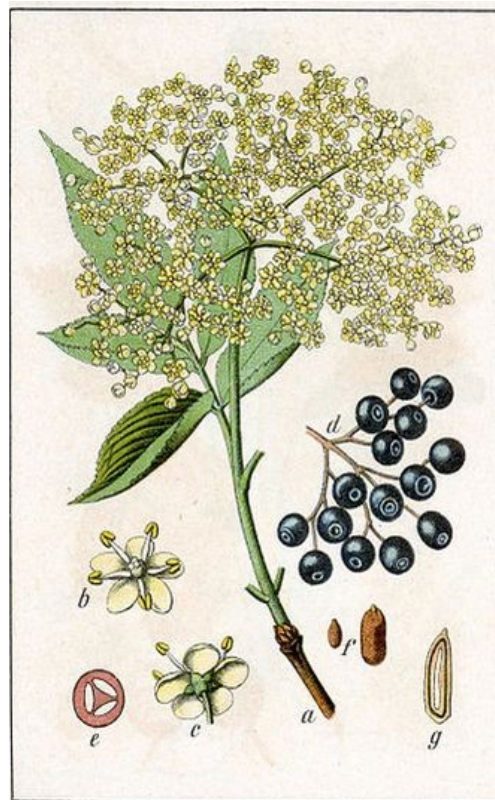
Référence	Wikipedia
Espèce	Piceas
Anglais	Spruce
Vernaculaire	
Famille	Pinacae
Description	Famille de conifères. Arbre à port conique. Les aiguilles sont disposées tout autour du rameau.
Habitat	
Cueillette	Les bourgeons sont cueillis vers la fin du printemps.
Parties utilisées	Jeunes pousses et bourgeons
Confusions	Sapin (abies)
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	
Usage culinaire	
Usage brassicole	Aromatique. Il existe plusieurs bières nord-américaines traditionnelles aromatisés à la pousse et bourgeons d'épicéa (ou de sapin).
Recettes	



Sureau noir

[index](#)

Référence	Wikipedia / tele-botanica
Espèce	<i>Sambucus nigra</i>
Anglais	Elder, black elder, elderberry
Vernaculaire	Grand sureau, arbre de Judas
Famille	Urticacées
Description	Arbustes à branches souvent courbées, de 4 à 5 mètres à croissance rapide. Feuilles opposées composées de 5 à 7 folioles. Petites fleurs blanches très parfumées à 5 pétales et 5 étamines disposées en corymbes plans de 100 à 240 mm. Les fruits sont de petites baies noires violacées à chair molle disposées en grappe.
Habitat	Bois clair, haies, terrains vagues. Prospère dans les friches, décombres et remblais ; familier de l'homme depuis des millénaires.
Cueillette	Fleurs : Mai-juin, plutôt le matin au soleil
Parties utilisées	Fleurs ou plus rarement fruits
Confusions	Sureau hièble, c'est une herbacée vivace (sans bois), très toxique, à floraison tardive. Se reconnaît à l'odeur des fleurs notamment (le sureau a un parfum agréable).
Préparation	Fleurs : bien retirer les tiges (astringentes) et ne conserver que les fleurs. Fruit : légèrement toxique cru, cuire avant usage.
Composés	Anthocyanes, flavonoïdes, mucilage, tanins, acides citrique, coumarique, chlorogénique, triperpéniques, stérols, glucose, fructose et vitamines.
Usage traditionnel	Usage médical très ancien. Feuilles en accélérateur de compost ou en purin contre les pucerons et rongeurs. Associé à la mort par les Celtes. Parfois nommé arbres aux fées.
Usage médical	Fleurs : Sudorifique, expectorant, diurétique Fruits : anti-inflammatoire, antioxydant, antalgique, antigrippal, légèrement laxatif.
Usage culinaire	Limonade de sureau, beignets de fleurs de sureau, en aromatisation de desserts. Les fruits non cuits sont légèrement toxiques.
Usage brassicole	Aromatique, 0,5 à 3 g/L de fleurs fraîches ou séchées. Jusqu'à 5 g/L en macération froide pour des arômes encore plus frais. Très bien pour aromatiser des bières blondes légère de printemps ou blanche, voir des Porter. Pour les fruits, ils sont légèrement toxiques non cuits. Préparer une infusion avec 200 à 250 g/l à ajouter au brassin en secondaire.
Recettes	Brewdog #95 (IPA sans houblon) Elderflower Wheat Beer



Menthe / Menthe poivrée

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Mentha / Mentha x piperita
Anglais	Mint / Peppermint
Vernaculaire	
Famille	Lamiacées
Description	Herbes vivace, stolonifères, souvent stérile. Très nombreuses espèces. La plus prisée en cuisine reste la menthe poivrée et menthe verte, mais les menthes sauvages ont aussi leur qualité (souvent moins aromatique).
Habitat	
Cueillette	Avant floraison
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	fraiche
Composés	Menthol, terpènes
Usage traditionnel	Huile essentielle (menthol). Vertus digestives, carminatives, antiseptiques et toniques.
Usage médical	Plutôt la menthe poivrée.
Usage culinaire	Plutôt la menthe verte employée comme herbe aromatique (thé à la menthe, taboulé, nems). Très utilisée dans les boissons : sirops, liqueurs, alcools. Coloré artificiellement en vert, sa couleur naturelle est plutôt brune.
Usage brassicole	Aromatique : arôme puissant à utiliser à faible dose. Goût d'épice frais. Surtout menthe verte ou menthe poivrée.
Recettes	Summer Meadow Ale Sleepytime



Lavande

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Lavendula
Anglais	Lavender
Vernaculaire	
Famille	Lamiacées
Description	Arbrisseaux dicotylédones, à fleur le plus souvent mauve ou violettes disposées en épis, dont la plupart des espèces très odorantes. Mellifère.
Habitat	Sols calcaires secs et ensoleillés.
Cueillette	
Parties utilisées	Fleurs
Confusions	
Préparation	Fraîche ou séchée
Composés	Acétate de linalyle, linatol, géranol, pinène, cinéol, coumarine, beta-caryophyllène et ethylamylcétone.
Usage traditionnel	Très utilisé en parfumerie.
Usage médical	Cicatrisante et antiseptique. Repulsif poux et mites.
Usage culinaire	Infusé dans du lait pour des préparations de glaces ou de crème.
Usage brassicole	Arômes puissants, ne pas utiliser seul ou à faible dose. Aromatique : 1 à 2 g/l (max 3 g/l), préparer une infusion de 15 minutes et incorporer en secondaire.
Recettes	Summer Gruit



Pissenlit commun

[index](#)

Référence	Wikipedia / Abiris
Espèce	Appellation ambiguë, on appelle « pissenlit » un ensemble de plantes à tige creuse et dont l'inflorescence est un capitule plat et jaune. Les « vrais » pissenlits sont du genre <i>Taraxacum</i>
Anglais	Dandelion
Vernaculaire	Pissenlit, dent-de-lion
Famille	Astéracées
Description	Plante vivace de plein soleil à mi-ombre. À racine charnue profondément enfoncée dans le sol (50 cm). Tige creuse, contenant du latex. Feuilles très dentelées disposés radialement à lobe très pointu et lobe rond. Inflorescence, unique par pédoncule creux, jaune vif à capitule plat, avec des bractées dessous. Plante mellifère.
Habitat	
Cueillette	Feuilles avant floraison. Fleurs en bouton ou épanouie. Floraison : mars-avril. Racine à cueillir à l'automne.
Parties utilisées	Feuilles, fleurs, racines
Confusions	
Préparation	Racines : bouillies au moins 15 minutes (très amère)
Composés	
Usage traditionnel	Très nombreux
Usage médical	Le lait de pissenlit (dans la tige) est légèrement toxique, c'est du latex.
Usage culinaire	Feuilles et boutons floraux en salade. Racines crues ou bouillies ou revenues à la poêle. Café de pissenlit à partir des racines. Fleurs permettent de préparer les sirops et liqueurs.
Usage brassicole	Amérisant (racine) Aromatique (boutons floraux, fleurs)
Recettes	Summer Meadow Ale



Grande Aunée

[index](#)

Référence	Wikipedia Brewing Classical (blog)
Espèce	Inula helenium
Anglais	Elecampane, scabwort, elf dock
Vernaculaire	Inule aunée, aromate germanique, oeil-de-cheval
Famille	Astéracées
Description	Plante vivace, plus ou moins velues, format parfois des touffes. Tiges érigées pouvant attendre 2 mètres. Grandes feuilles simples ovales, alternes, finement dentées. Inflorescence en corymbe de capitules jaunes, généralement plus de 4 cm.
Habitat	
Cueillette	été
Parties utilisées	Surtout les racines
Confusions	
Préparation	Racines fraîches ou séchées
Composés	Inuline
Usage traditionnel	Pour les bronches et appareil respiratoire, contre les inflammations. Attention son usage est déconseillée aux femmes enceintes.
Usage médical	
Usage culinaire	Pour parfumer certains desserts
Usage brassicole	Usage ancien (traces d'usage par les Thraces et les celtes. Amérisant et aromatique
Recettes	Sleepytime



Gentiane (grande)

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Gentiana Lutea
Anglais	Gentian
Vernaculaire	Gentiane jaune, gentiane officinale, quinquina d'Europe, lève-toi-et-marche...
Famille	Gentianaceae
Description	Grande herbe robuste et vivace, elle peut vivre 50 ans et met 10 années pour fleurir la première fois. Feuilles opposées et nervurées. Grandes fleurs jaunes en corolle.
Habitat	
Cueillette	
Parties utilisées	Surtout racines
Confusions	Vératre blanc (toxique)
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	Propriétés apéritives.
Usage médical	
Usage culinaire	Liqueur (Suze, Salers, Avèze...)
Usage brassicole	Amérisant ; très amère, utilisé autrefois. Arôme poivré, plus fort que le gingembre mais moins terreux. Max 0,1 g/L
Recettes	Ginger & Verbena Wheat Beer



Anis vert

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Pimpinella anisum</i>
Anglais	Anise, aniseed
Vernaculaire	Anis
Famille	Apiacée
Description	Plante herbacée annuelle ou bisannuelle, mesurant de 50 à 80 cm de haut, à tiges dressées creuses. Feuilles longuement pétiolées composées de 3 folioles dentelées. Fleurs blanches petites, groupées en ombelle.
Habitat	Sols légers et sains, exposition chaudes et ensoleillées.
Cueillette	Feuilles au début de l'été. Graines à l'automne.
Parties utilisées	Toutes les parties de la plante sont aromatiques, mais ce sont surtout les graines qui sont utilisées
Confusions	
Préparation	frais
Composés	Trasn-anéthol, estragol, méthylchavicol, anisaldéhyde, couramine, scopolétine, ombelliférone et estrol.
Usage traditionnel	Tisane avec les graines : facilite la digestion, carminative, stimulante, antispasmodique.
Usage médical	
Usage culinaire	Feuilles fraîches finement hachées pour aromatiser : crudités, salades, potages. Graines utilisées en pâtisserie et en confiserie. Nombreuses liqueurs anisées grâce aux terpènes (anis, pastis, ouzo, arak, absinthe...)
Usage brassicole	Aromatique : arôme puissant d'anis
Recettes	Ground Ivy Porter



Anis étoilé (badiane)

C'est le fruit du Badianier de Chine, utilisé comme épice en cuisine (anis étoilé).

Arôme d'anis plus puissant que l'anis vert.



Camomille-s

index

Référence	Wikipedia
Espèce	Camomille romaine : Chamaemelum nobile Petite camomille : Matricaria chamolilla Grande Camomille
Anglais	Chamomille
Vernaculaire	Camomille, Camomille romaine, Camomille noble, Camomille d'Anjou, camomille allemande...
Famille	Astéracées
Description	Herbacée vivace, de 10 à 30 cm de haut, agréablement parfumée. Tige couchée au départ puis se relevant ensuite pour fleurir. Feuilles dentelées et très ramifiées. Inflorescence typique a cœur jaune bombé, entouré de nombreux pétales blancs. Feuilles très découpées.
Habitat	Sol pauvre, plutôt sec.
Cueillette	De juillet à septembre
Parties utilisées	Fleurs
Confusions	C'est surtout la camomille romaine qui est utilisé pour ses vertus médicinales mais les 3 sont similaires en usage culinaire
Préparation	Fraiche ou séchée
Composés	Lactones : nobiline, esters (plus de 85 %), Acides (traces) et Monoterpènes
Usage traditionnel	Huile essentielle et tisane.
Usage médical	Anti-inflammatoire, antioxydante
Usage culinaire	Aromatiser des salades et des desserts. En tisane.
Usage brassicole	Aromatique : arômes puissants de fruits juteux ou de chewing-gum. Utilisé dans certaines WitBier. Dosage : 0,2 g/l (max 1,5 g/l)
Recettes	Sleepytime



Verveine & Verveine Citronnelle

[index](#)

Référence	Wikipédia
Espèce	<i>Verbena officinalis</i> / <i>Aloysia citrodora</i>
Anglais	Verbena, vervain / Lemon Verbena
Vernaculaire	Verveine officinale, verveine sauvage, Herbe sacrée, Veine de Vénus, herbe aux sorcières La verveine citronnelle (ou verveine odorante) est très utilisée en tisane.
Famille	Verbenaceae
Description	Plante vivace de 20 à 70 cm. Tiges légèrement velues, quadrangulaires. Feuilles opposées. Petites fleurs bleuâtres ou blanches.
Habitat	Friches, se cultive facilement à protéger du gel. Originaire d'Amérique du Sud.
Cueillette	Printemps, été
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	Mélisse, thym citronnée
Préparation	
Composés	Ursoli acid, oleanolic acid, glucosides, Aloysia contient beaucoup de Nérol et Géraniol (isomères du Citral).
Usage traditionnel	Repousserait les serpents. Plus tard associé à la passion du Christ. Très utilisé pour les tisanes en mélange avec d'autres plantes.
Usage médical	Diurétique, antipyrétique et astringente. Action sur les hormones. Légèrement soporifique.
Usage culinaire	Tisane
Usage brassicole	Aromatique (Aloysia est citronné) De 0,5 à 1 g/litre (sec).
Recettes	Ginger & Verbena Wheat Beer



Laurier

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Laurus nobilis</i>
Anglais	Bay laurel
Vernaculaire	Laurier-sauce, Laurier noble
Famille	Lauracées
Description	Arbuste à feuilles persistantes mesurant de 2 à 6 m. Les feuilles de forme lancéolée, alternes, coriace et à bord ondulé, vert foncé d'un côté et plus claires à l'opposé. Fleurs blanchâtres groupées par 4 ou 5 en petites ombelles. Le fruit est une drupe ovoïde, noir violacé.
Habitat	
Cueillette	Toute saison, ne pas cueillir les fruits.
Parties utilisées	Feuilles (très aromatique)
Confusions	À ne pas confondre avec le laurier rose qui est très toxique.
Préparation	Une infusion préalable permet de mieux doser. Supporte bien d'être séchées.
Composés	Très riche en huiles essentielles (de 1 à 3 % de leur poids sec) : Cinéol, terpènes, géraniol ; contiens des alcaloïdes, des lactones ainsi que des flavonoïdes (kaempférol).
Usage traditionnel	Répulsif notamment pour les insectes.
Usage médical	
Usage culinaire	Les feuilles sont utilisées en cuisine pour leur arôme. En condiment pour les plats en sauce pu les court-bouillons. Composant du bouquet garni. Augmente les autres saveurs.
Usage brassicole	Aromatique et amérisant. Goût très puissant, doser <u>très</u> légèrement. Amérisant : 0,1 à 0,2 g/L. Macération : 0,2 g/L.
Recettes	Brewdog #95 (IPA sans houblon)



Valériane

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Valeriana officinalis</i>
Anglais	valerian
Vernaculaire	Valériane des collines, valériane à petite feuilles, herbe aux chats, herbe de Saint-George
Famille	Caprifoliacées
Description	Herbacée vivace. Forme un rhizome vertical gris-jaune d'ou partent de longues racines épaisses. La tige de 40 cm à 2 m, est cylindrique, creuse, cannelée, pubescente aux nœuds et ramifiée au sommet. Feuilles caulinaires, opposées et profondément divisées, portées par un long pétiole. Fleurs irrégulières, petites de couleur blanc rosé de mai à août et groupées en corymbes.
Habitat	Prairies et bois humides, fossés et bords des eaux courantes. Sols mouillés, riche en humus.
Cueillette	
Parties utilisées	Racine
Confusions	
Préparation	
Composés	Sesquiterpènes non volatils, acide. Valépotriates (esters acide isovalérique) Huiles essentielles (monoterpènes) Lignanes, flavoïdes
Usage traditionnel	Préconisé contre l'épilepsie, l'hystérie et les insomnies.
Usage médical	Racine inscrite à la pharmacopée européenne : Effet sédatif et anxiolytique.
Usage culinaire	Feuilles parfois consommées en salade
Usage brassicole	
Recettes	Sleepytime



Ronce commune / Framboisier rouge

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Rubus fruticosus
Anglais	Blackberry
Vernaculaire	Ronce, Ronce des bois, mûrier sauvage
Famille	Rosaceae
Description	Sous-arbrisseau vivace épineux dont la hauteur varie de 1 à 7 m. Sa souche ligneuse produit chaque année des rejets (turions) sous forme de tiges aériennes feuillées à partir desquels se développent la seconde années des tiges florifères. Plantes colonisatrices qui forme souvent des fourrés impénétrables appelés ronciers. Feuilles typique, alternes, pétiolées sont composés palmées, avec 3 à 5 folioles ovales dentelées. Fleurs blanches ou blanc-rosés, mellifère. Le fruit communément appelé mûre, rouges de 0,3 à 3 cm deviennent noirs bleuâtre à maturité.
Habitat	Haies, lisière de bois
Cueillette	Feuilles jeunes (les feuilles plus âgées deviennent plus astringentes)
Parties utilisées	Feuilles, fruits, jeunes pousses
Confusions	Framboisier et mûrier
Préparation	Les vieilles feuilles peuvent être cuites dans plusieurs eaux pour réduire l'astringence
Composés	
Usage traditionnel	Astringence, antidiarrhétique et antihémorragique.
Usage médical	
Usage culinaire	Fruit
Usage brassicole	Feuilles
Recettes	Summer Meadow Ale



Fenouil commun

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Foeniculum vulgare
Anglais	Fennel
Vernaculaire	
Famille	Apiaceae
Description	Vivace pouvant atteindre 1,5 à 2,5 m, d'un port léger. Feuilles basales à lanières nombreuses, filiformes et très allongées. Tiges cannelées et brillantes. Fleurs jaunes réunies en ombelles plates et 7 à 10 cm entre août et septembre. Parfum très anisé.
Habitat	
Cueillette	
Parties utilisées	Racine et graines séchées
Confusions	
Préparation	
Composés	Anéthol, alpahe-pinène, camphène, limonène, pectine, sucres, amidon
Usage traditionnel	Carminatif, diurétique, expectorant
Usage médical	Tisane, déconseillé aux femmes enceintes
Usage culinaire	Racine en légume et graines en aromate. Souvent associé aux poissons.
Usage brassicole	Graines légèrement moulues max 0,3 g/l, 45 minutes
Recettes	Ground Ivy Porter



Benoîte commune

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Geum urbanum</i>
Anglais	Wood avens, herb Bennet
Vernaculaire	Benoîte commune, benoîte urbaine, herbe de Saint-Benoît.
Famille	Rosacées
Description	Plante de 30 à 60 cm, peu rameuse, à tige grêle couverte de poils rudes. Les racines dégagent une odeur de clou de girofle. Fleurs jaunes à 5 pétales libres semblable à celle de la ronce ou du fraisier. Très reconnaissable a son fruit couvert de crochets qui s'accroche aux animaux.
Habitat	Zones fraîches (haie, sous-bois)
Cueillette	De mars à août pour un usage frais.
Parties utilisées	Racines séchées ou fraîche
Confusions	
Préparation	Laver les racines, ne conserver que les racines secondaires, hacher menu.
Composés	Eugénol
Usage traditionnel	Autrefois associées à la magie blanche. Peu perturber le cycle féminin a haute dose.
Usage médical	Astringent et vulnéraire
Usage culinaire	Autrefois utilisé en remplacement du clou de girofle. En macération pour aromatiser des boissons (bière, vin)
Usage brassicole	Aromatique (goût de clou de girofle) mais surtout amérisant. Supplanté par le houblon. Longtemps utilisé pour aromatiser la cervoise en Europe.



Absinthe (grande)

[index](#)

Référence	wikipedia
Espèce	<i>Artemisia absinthium</i>
Anglais	wormwood
Vernaculaire	Grande absinthe
Famille	Astéracées
Description	Herbacée vivace de 50 à 100 cm. Tige dressée couleur verte, recouverte de poils soyeux blancs et de glandes oléifères. Feuilles alternes gris verdâtre sur le dessus et blanche et soyeuses dessous. Longuement pétiolées. Fleurs jaunes, réunies en capitules globuleux penchés vers le bas. La plante possède un rhizome dur.
Habitat	Milieus difficiles, terrains incultes et arides, pentes rocheuses, bords des chemins...
Cueillette	De juillet à septembre
Parties utilisées	Sommités fleuries et feuilles
Confusions	
Préparation	Séchage
Composés	Silice, absinthine, tanins, résines, thuyone.
Usage traditionnel	Vermifuge, stochastique Éloignerait les acariens et certains insectes.
Usage médical	Légèrement toxique (utiliser à faible dose)
Usage culinaire	Liqueur d'absinthe.
Usage brassicole	Aromatique et surtout amérisant



Sauge officinale

[index](#)

Référence	Wikipedia / Abiris
Espèce	<i>Salvia officinalis</i>
Anglais	Sage, garden sage
Vernaculaire	Herbe sacrée, thé d'Europe, sauge de Dalmatie.
Famille	Lamiacées
Description	Sous arbrisseau de 30 à 50 cm, très ramifiée, très aromatique. Tiges de section carré à la base lignifiée. Feuilles pétiolées vert-pale, opposées, veloutées, oblongues et persistantes. Fleurs sur hampe érigées bleu violacé, regroupées formant une grappe simple lâche. Floraison : de mai à juillet. Mellifères.
Habitat	Peu présente à l'état sauvage. Plutôt cultivées dans les jardins. Sec et aride.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	Feuilles séchées ou fraîches
Composés	Essences, saponine, thuyone, tanins, résines.
Usage traditionnel	Antiseptique, anti-oxydant puissant, anti-inflammatoire, tonique digestive, anti sudoripare,
Usage médical	Légèrement toxique a forte dose.
Usage culinaire	Marinade, assaisonnement du gibier.
Usage brassicole	Amérisant, aromatique et antiseptique



Hysope

[index](#)

Référence	wikipedia / inpn
Espèce	<i>Hyssopus officinalis</i>
Anglais	Hysop
Vernaculaire	Hysope, Hyssope
Famille	Lamiacées
Description	Arbrisseau vivace originaire des environnements de type garrigue. Ses fleurs peuvent être violettes, bleues, blanches ou rouges et sont groupés en épis. Plante mellifère.
Habitat	Emplacements ensoleillés, dans une terre plutôt sèche et bien drainée.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles et fleurs
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	Stimuler la digestion, réduire la fièvre et la sudation.
Usage médical	Antiseptique, stimulante, stomachique et expectorante.
Usage culinaire	Fleurs finement hachées pour aromatiser les crudités et les salades ainsi que diverses farces.
Usage brassicole	Aromatique, légèrement antiseptique. Max 1,5 g/l, à l'ébullition, 60 minutes.



Genêt

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Cytisus scoparius
Anglais	Common Broom
Vernaculaire	Genêt des balais, Grand genêt
Famille	Fabaceae
Description	Arbuste de 1 à 3 m, très ramifié à port colonnaire. Petites feuilles caduques simples et lancéolées ou composées et trifoliolées. Floraison à partir de la 3 ^e année. Très importante production de fleurs jaunes a structures complexe, entre fin avril et début juillet. Fruits : gousse oblongue plate de 2 à 3 cm.
Habitat	Colonise les sols calcaires dépourvus de végétation protectrice. Terrain plutôt aride et sablonneux.
Cueillette	
Parties utilisées	Fabrication de balais Écorce : tannage Rameaux : industrie pharmaceutique
Confusions	
Préparation	
Composés	Amines : tyramine, dopamine Flavonoïdes : génitoside, spiracoside, scoparoside Alcaloïdes : cytisine, spartéine, lupanine
Usage traditionnel	Jadis considéré comme une plante magique associé à la magie noire et aux sorcières (rameau de genêt comme baguette magique, balai de genêt volant...)
Usage médical	Rameaux dont l'industrie pharmaceutique extrait spartéine (régulateur cardiaque).
Usage culinaire	
Usage brassicole	Autorisé en Angleterre comme amérissant ? Il existe une recette traditionnelle de Vin de Genêt (Broom Wine) un peu sur le modèle de la Frenette : https://www.achefshelp.com/recipe/1556/broom-wine-2-flower-and-herb-wine-home-brewing



Origan / Marjolaine

[index](#)

Référence	Wikipedia / tele-botanica
Espèce	Oreganum vulgare / oreganum majorana
Anglais	Oregano / wild marjoram
Vernaculaire	Origan commun, marjolaine sauvage ou thé rouge. Marjolaine, origan des jardins, marjolaine des jardins. Fleurs roses ou pourpres, regroupés en panicules.
Famille	Lamacées
Description	Plantes vivaces de 30 à 80 cm, mellifère. Tiges dressées et rouges à section carré, velues avec des feuilles arrondies, vertes et légèrement dentées.
Habitat	Sols chauds et calcaire, à l'abri du vent et ensoleillé. A l'état sauvage souvent dans les lieux incultes.
Cueillette	Juillet
Parties utilisées	Fleurs et feuilles
Confusions	Marjolaine et Origan sont très similaires. L'origan est plutôt sauvage, la marjolaine cultivée.
Préparation	Faire sécher la plante entière à l'envers puis récolter les fleurs et feuilles.
Composés	Carvacrol, thymol, tanins, flavonoïdes (hétérosides de lutéoline, d'apigénine et de naringénine) et acides phénoliques
Usage traditionnel	Infusion contre le rhume, la grippe, la fatigue.
Usage médical	Antiseptique, antispasmodique, expectorant, antioxydant.
Usage culinaire	Condiment aromatique très utilisé. Accompagne pizza, sauce tomate ou viandes.
Usage brassicole	Aromatique et légèrement amérisant. Max 3 g/l, à l'ébullition, 45 minutes



Thym

[index](#)

Référence	Wikipedia / Abiris
Espèce	Thymus (Thymus vulgaris, Thymus serpyllum)
Anglais	Thyme
Vernaculaire	Serpolet, Farigoule
Famille	Lamiacées
Description	Plantes vivaces rampantes ou en coussinets de petite taille, portant de petites fleurs rose pâle ou blanche. Riches en huiles essentielles. C'est un genre de plantes qui regroupe plusieurs centaines d'espèces. Plante mellifère.
Habitat	Europe occidentale et du Sud. Terres arides et ensoleillées. Très cultivé.
Cueillette	Surtout mai-juin (début floraison), puis septembre.
Parties utilisées	Surtout feuilles (avec tige) et parfois fleurs.
Confusions	
Préparation	
Composés	Huiles essentielles (para-cymène, thymol, carvacrol, terpinène, réraniol), flavoïdes, acides phénols, triterpènes pentacycliques, polysaccharides
Usage traditionnel	Infusion pour les maux de gorge, souvent utilisé avec la sauge et le romarin.
Usage médical	Désinfectant des voies digestives.
Usage culinaire	C'est une herbe de Provence, plante condimentaire très utilisée en particulier dans la cuisine provençale et rurale. Avec le laurier, le persil, le romarin et l'origan il fait partie du bouquet garni qui relève de nombreuses recette de viande en sauce.
Usage brassicole	Aromatique (très aromatique) de 0,4 à 0,5 g/litre (sec)



Angélique officinale

[index](#)

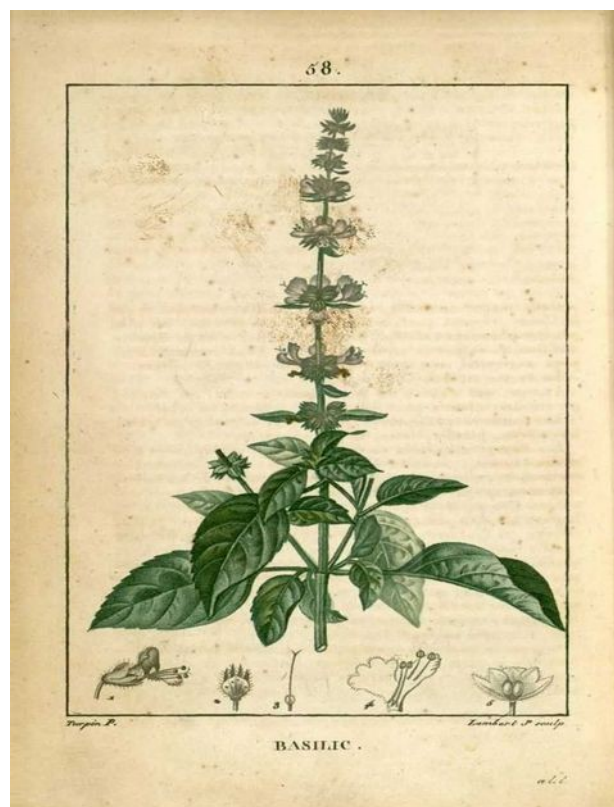
Référence	Wikipedia / Abiris
Espèce	<i>Angelica archangelica</i> / <i>Angelica sylvestris</i> (Angélique des bois)
Anglais	Garden Angelica, wild celeri
Vernaculaire	Angélique vraie, Archangélique, Angélique des jardins, Angélique des bois, herbe aux anges, herbe du Saint-Esprit...
Famille	Apiacées (Ombellifères)
Description	Herbacée bisannuelle, très aromatique, mesurant 1 à 2 mètres. Tiges creuses et glabre. Feuilles poilues sur la face inférieure, long pétioles finement divisés avec segment finale lobées. Inflorescence en grande ombelle, composées de fleurs verdâtres.
Habitat	Berges humides, fossés. Plutôt climat froid.
Cueillette	Seconde année, avant floraison, pour les pétioles et tiges. Troisième année pour les graines.
Parties utilisées	Racines, tiges et parfois feuilles. Pétioles et graines en aromatique
Confusions	Ciguë (très toxique), il suffit de froisser les feuilles : la ciguë empest, l'angélique a un doux parfum.
Préparation	
Composés	Terpènes, Furocouramine (photosensible), caryophyllène, limonène, bornéol et carvone.
Usage traditionnel	Fatigue, problèmes digestifs/ Considérée longtemps comme une herbe magique (herbe aux anges), probablement à cause son odeur suave et musquée.
Usage médical	Racine comme tonique, bon stimulant de l'appareil digestif. Contre-indiqué pendant la grossesse et parfois lors de forte exposition au soleil (UV).
Usage culinaire	Pétioles et tiges en pâtisserie (fruits confits, bonbons...) Les feuilles tendres peuvent servir de condiments pour potages et soupes.
Usage brassicole	Très employé dans la confection de liqueur (Bénédictine, Chartreuse, Dubonnet...), peu pour la bière. Aromatique et légèrement amérisant. Légèrement toxique (voir usage médical). Racine : 15 à 40 g/L, en aromatique à la coupure de la chauffe, souvent en accompagnement.



Basilic

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Ocimum basilicum
Anglais	Basil
Vernaculaire	Basilic Romain, Basilic Royal, Grand Basilic
Famille	Lamiacées
Description	Haut de 20 à 30 cm. Feuilles vertes ovales-lancéolées de 2 à 3 cm. Tiges dressées, ramifiées à section carrée. Petites fleurs blanches à quatre lobes, groupées en épis tubulaires. Existe en variété violette.
Habitat	Originaire d'Asie du Sud, importée en Égypte vers -2000. Sol frais, drainé et ensoleillé.
Cueillette	Printemps, été
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	Frais
Composés	
Usage traditionnel	Tonique, stimulant, carminatif, antiviral, stomachique, nausées et flatulence.
Usage médical	Légèrement narcotique
Usage culinaire	Très employé en cuisine italienne et parfois en cuisine asiatique. Crue (la cuisson détériore ses arômes) en accompagnement de salade, pâtes, coquillage et poissons.
Usage brassicole	Aromatique : goût délicat de menthe et d'anis.



Réglisse glabre

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Glycyrrhiza glabra</i>
Anglais	Liquorice
Vernaculaire	Réglisse
Famille	Fabacées
Description	Plante herbacée vivace de 1 à 1,5 mètres de haut. Ses racines forment des rhizomes. Grandes feuillées pennées de 7 à 15 cm composés de 9 à 17 folioles et de petites fleurs violettes en inflorescence. Son fruit est une gousse plate de 2 à 3 cm de long.
Habitat	Sols riches et humides, climat chaud. On la trouve sur le pourtour méditerranéen, Afrique du Nord, Moyen-Orient.
Cueillette	
Parties utilisées	Arôme extrait des racines
Confusions	
Préparation	
Composés	Acide glycyrrhizique, couramine, maltol, phytostérines, saponines, phyestrogènes, mannite, asparagine, stéroïdes. Flavoides : liquiritoside, isoliquiritoside Alcaloïdes : atropine
Usage traditionnel	Boisson traditionnelle hospitalière avec la racine de chiendent. Utilisé en cas d'ulcères et des gastrites, de rhume, de bronchite ou maux de gorge.
Usage médical	Pharmacopée chinoise comme stimulant des facultés cérébrales. Action expectorante et calmante de la toux. Peut aggraver les problèmes d'hypertension artérielle.
Usage culinaire	Entre dans la composition de sirops, du pastis de Marseille, antésite, bâton à mâcher, différents types de bonbons.
Usage brassicole	Aromatique en petite quantité Fut utilisé comme colorant dans certaines Porter (1,5 g/L).



Aurone (citronnelle)

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Artemisia abrotanum</i>
Anglais	Southern wormwood
Vernaculaire	Citronnelle, Armoise citronnelle, armoise aurone
Famille	Astéracées
Description	Sous-arbrisseau à tiges herbacées à section carrée, vivace, à feuilles semi-persistantes et à port dressé qui peut atteindre 1 à 1,3 m de haut. Feuilles alternes de cm de long, fines, très divisées en lanières de couleur vert bleuté, velus dessous et glabre dessus. Fleurs jaunes (août) en forme de tube et réunit en petit capitules.
Habitat	Bassin méditerranéen, largement naturalisé dans les régions tempérées. Sol frais bien drainé.
Cueillette	Automne
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	Feuilles fraîches
Composés	Huiles essentielles : thuyone, absintol Dérivées coumariniques : isofraxidine, ombelliférone, scopolétole Alcaloïde : abrotine (semblable à la quinine) Tanins
Usage traditionnel	Vermifuge, stimulant, tonique.
Usage médical	
Usage culinaire	Les feuilles fraîches, au goût citronné, servent à aromatiser les salades, viandes grasses, poissons, vinaigre et sauces. Liqueur arquebuse (Dauphiné).
Usage brassicole	Aromatique



Fougère (grand fougère)

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Pteridium aquilinum</i>
Anglais	Bracken, Brake, Eagle fern
Vernaculaire	Grande fougère, fougère aigle, fougère commune
Famille	Dennstaedtiaceae
Description	Possède un rhizome noir, fibreux et ramifié, rampant sous le sol. A partir des rhizomes naissent au printemps des frondes de très grande taille large de 30 à 90 cm non persistants. Frondes de forme triangulaire légèrement courbe.
Habitat	Pleine lumière ou demi-ombre sur sols profond, pierreaux, sableux ou acides.
Cueillette	
Parties utilisées	Racine (rhizome)
Confusions	
Préparation	Toxique , à utiliser cuit.
Composés	Très riche en azote, phosphore et potasses.
Usage traditionnel	Paillages antifongiques Purin insecticide
Usage médical	Toxique
Usage culinaire	Farine de rhizome utilisé pour faire du pain. Jeune pousse utilisé au japon comme légume (préparation très complexe (detox).
Usage brassicole	En Sibérie, on l'utilisait (rhizome en farine) avec 2/3 de malt pour faire de la bière. Le rhizome contient de l'amidon.



Chardon béni

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Centaurea benedicta</i> , <i>Cnicus benedicta</i>
Anglais	Blessed thistle, holy thistle
Vernaculaire	Chardon béni, Cnicus béni
Famille	Asterraceae
Description	Plante annuelle pouvant atteindre 10 à 60 cm. Tige florifère dressée et ramifiée, couvert de poils épineux. Feuilles vert pâle et coriaces, profondément divisées et bordées de dents épineuses. Capitules de fleurs jaunes, entourées d'un involucre développé.
Habitat	Originaire des bords de la méditerranée. Souvent considérée comme plante envahissante.
Cueillette	
Parties utilisées	Fleurs, racine
Confusions	Chardons
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	Décoction médicinale, graines dans la pâte à pain.
Usage médical	Propriété digestive et stomachique.
Usage culinaire	Utilisé comme légume en Turquie ou condiment.
Usage brassicole	Amérisant, très amère À utiliser à faible dose.



Trèfle d'eau

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Menyanthes trifoliata
Anglais	Bog-bean, Buck-bean
Vernaculaire	
Famille	Menyanthaceae
Description	Plante stolonifère, aux feuilles à 3 folioles entières, émergées et longuement pétiolées. Fleurs en grappes lâches à 5 pétales en étoile à face dorsale rosées et intérieur blanchâtre..
Habitat	Plante semi-aquatique en eau peu profonde et marais.
Cueillette	
Parties utilisées	Tiges
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	
Usage culinaire	
Usage brassicole	Amérisant, très amère. 1 g remplace 8 g de houblons



Sanicle d'Europe

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Sanicula europeae</i>
Anglais	Sanicle (wood sanicle)
Vernaculaire	Herbe de Saint-Laurent
Famille	Apiaceae
Description	Herbacée vivace, glabre de taille moyenne (15 à 50 cm) qui se reconnaît à l'aspect globuleux de ses ombelles. Tige striée, simple et dressée, à l'aspect fibreux. Feuilles disposés en rosette à la face supérieure luisante et forme palmée, profondément divisées. Fleurs blanches voire rosée.
Habitat	Sous-bois jusqu'à 1 700 m.
Cueillette	
Parties utilisées	
Confusions	
Préparation	
Composés	Saponines, mucilage, tanins et vitamine C.
Usage traditionnel	
Usage médical	Astringente et vulnéraires. Propriétés cicatrisantes. Propriétés antivirales.
Usage culinaire	
Usage brassicole	Astringente



Potentille ansérine

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Potentilla anserina</i>
Anglais	Argentina anserina
Vernaculaire	Potentille des oies
Famille	Rosaceae
Description	Plante herbacée vivace, rampante et qui produit de nombreux stolons qui peuvent atteindre 50 cm. Longues feuilles pennées (10 à 20 cm) à nombreuses folioles dentées. Fleurs de 15 à 20 mm, de juin à octobre, jaunes soufre.
Habitat	Au bord des routes, des chemins, des étangs ou des fossés (zones piétinées et rudéralisées).
Cueillette	
Parties utilisées	
Confusions	
Préparation	
Composés	Tanin, acide gallique, oxalate de calcium
Usage traditionnel	
Usage médical	Antispasmodique, hémostatique, odontalgique, analgésique par contact
Usage culinaire	En bouillon avec des écrevisses
Usage brassicole	Très astringente



Véronique officinale

[index](#)

Référence	Wikipedia :: Telebocanica
Espèce	Veronica officinalis
Anglais	Heath speedwell, common gypsyweed, Paul's betony
Vernaculaire	Véronique mâle, thé d'Europe, thé des ladres ou manna.
Famille	Scrofulariacées
Description	Herbacée basse, souvent rampante, à tiges légèrement velues. Feuilles ovales à elliptiques, opposées, brièvement pétiolées. Floraison de mai à juillet. Inflorescence en grappes au long du pédoncule, portant de nombreuses petites fleurs bleu-lilas.
Habitat	Terrains secs sur sol plutôt acide. Bois, landes et près.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	Astringentes, eupeptiques et cicatrisantes.
Usage culinaire	Feuilles comme aromates (HH3255)
Usage brassicole	Astringentes

Petite pervenche

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Vinca minor</i>
Anglais	Lesser periwinkle, dwarf periwinkle
Vernaculaire	Petite pervenche
Famille	Apocynaceae
Description	Sur une base sarmenteuse, se forme des tiges rampantes, érigées, portant des feuilles opposées ovales vert foncé, parcheminées et persistantes. Au bout des tiges se forme des fleurs terminales solitaires, bleues à 5 pétales carrés asymétriques.
Habitat	Plante de sous-bois, haies et parcs ou elles peuvent se montrer envahissante. Plante rudérale bio-indicatrice d'un terrain autrefois utilisé par l'homme.
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	Infusion
Composés	Alcaloïdes
Usage traditionnel	Plante a réputation magique, permettrait d'éloigner les mauvais esprits
Usage médical	Astringente, diurétique, dépurative, tonique et vulnéraire.
Usage culinaire	
Usage brassicole	



Frêne commun

[index](#)

Référence	Wikipédia
Espèce	<i>Fraxinus excelsior</i>
Anglais	European ash
Vernaculaire	Frêne commun, frêne élevé
Famille	Oleaceae
Description	Arbre à écorce lisse et grisâtre, se crevassant avec l'âge. Caractérisé par des feuilles composées pennées, reconnaissable à leurs grappes de samares (fruits).
Habitat	Toute l'Europe
Cueillette	Été
Parties utilisées	Feuilles cueillies an août
Confusions	
Préparation	Infusion
Composés	Rutoside, hétérosides couraminiques et tanins. Sels de Potassium.
Usage traditionnel	Bois dur (parquet, manches, arc). Fourrage comme aliment pour le bétail.
Usage médical	Anti-inflammatoire, antalgique et anti-oxydant.
Usage culinaire	Frenette (boisson légèrement fermentée angevine)
Usage brassicole	2 à 5 g/litre Usage similaire à la frenette, une partie des feuilles fraîches fermentées dans de l'eau sucrée, le reste en feuilles sèches en fin de cuisson.



Saule

[index](#)

Référence	Wikipédia
Espèce	Salix Alba
Anglais	White willow
Vernaculaire	Saule commun, saule blanc, osier blanc
Famille	Salicaceae
Description	Grand arbre de 25 m, espèce pionnière. Tronc droit et houpier dressé. Feuilles alternes, caduques de 5 à 12 cm lancéolés, étroites avec une teinte argentée sur les 2 faces.
Habitat	Europe et asie, régions tempérées et froide de l'hémisphère Nord. Sols frais et humides.
Cueillette	Printemps (se détache facilement)
Parties utilisées	Écorce et feuilles
Confusions	
Préparation	
Composés	Salicyline (aspirine), hétéroside, vitamine C (feuille)
Usage traditionnel	Antidouleur, Osier, Eau de saule (bouturage)
Usage médical	Antidouleur, antithermique, antinévralgique, tonique et astringent.
Usage culinaire	
Usage brassicole	Amérisant : 10 g par hl
Recettes	Cerveoise : https://leg8.fr/recette/cerveoise/



Aulne

Référence	Wikipédia
Espèce	<i>Aulus glutinosa</i>
Anglais	Black alder, european alder
Vernaculaire	Aulne glutineux, aulne noir, vergne
Famille	Betulaceae
Description	Arbre de taille moyenne pouvant atteindre 20 m. Feuilles caduques largement ovales, crénelées-dentées avec la face inférieure mate et supérieur brillante et collante. Ses jeunes pousses printanières collante. Écorce brun-noir crevassée.
Habitat	Zone humide, berge de rivière.
Cueillette	
Parties utilisées	Écorce
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	
Usage culinaire	
Usage brassicole	5 g par kilo de malt.



Merisier

Référence	Wikipédia
Espèce	Prunus Avium
Anglais	Wild cherry, sweet cherry, gean, bird cherry
Vernaculaire	Cerisier sauvage, cerisier des bois
Famille	Rosaceae
Description	Grand arbre à fut droit et cylindrique à croissance très rapide, qui peut atteindre 15 à 25 m de haut. Écorce fine qui a tendance à s'exfolier en lanière horizontale. Feuilles elliptiques, alternes, dentées. Fleurs blanches pédonculées en petits bouquets. À l'origine des cerisiers à cerise douces.
Habitat	Micro-climat forestier
Cueillette	
Parties utilisées	Feuilles
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	
Usage culinaire	Vin de (feuille) cerisiers
Usage brassicole	

Prunellier

[index](#)

Référence	Wikipédia
Espèce	<i>Prunus spinosa</i>
Anglais	Blackthorn, sloe
Vernaculaire	Épine noire, épinette
Famille	Rosaceae
Description	Arbuste dont les rameaux très épineux portent une écorce noirâtre, par opposition à celle de l'épine branchue (aubépine). Forme souvent des buissons impénétrables. Feuilles oblongues ou lancéolées à marge finement dentée, en coin à la base, souvent pubescente sur leur face inférieure. Fleurs blanches qui apparaissent avant les feuilles, mars-avril, très mellifères. Drupes (prunelles), pruneuses, violettes à noirâtres, astringentes et très après avant les premières gelées.
Habitat	
Cueillette	
Parties utilisées	Jeunes pousses.
Confusions	
Préparation	
Composés	
Usage traditionnel	
Usage médical	Fruits astringents et toniques, riche en tanin, vitamine C et acides organiques. En décoction les fruits sont laxatifs.
Usage culinaire	
Usage brassicole	



Fiches des Épices

Les épices sont des parties de végétaux (feuilles, graines, écorces, racines...) souvent séchées et parfois préparés (moulu en poudre) d'origine le plus souvent tropicale.

Coriandre

[index](#)

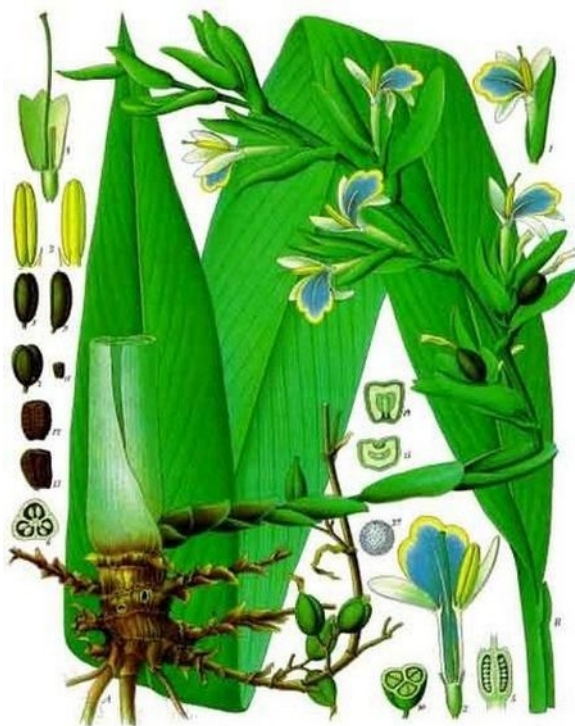
Référence	Wikipedia
Espèce	Coriandrum sativum
Anglais	Coriander
Vernaculaire	
Famille	Apiaceae
Description	Plante annuelle élancée, ramifiée, mesurant de 30 à 60 cm. Feuillage et tige vert clair, glabre et luisant. Petites fleurs blanches ou roses très pâle, en ombelles. Fruits : souvent confondus avec une graine.
Habitat	Origine probable du Proche-Orient, on la trouve parfois en zone tempérée.
Cueillette	Fruits à maturités
Parties utilisées	Fruits séchés (ressemble a une graine ronde)
Confusions	
Préparation	Séché
Composés	Terpènes, linalol, pinene.
Usage traditionnel	Fruit sec : moulu ou concassé en cuisine Feuille fraîche : cuisine
Usage médical	Digestive
Usage culinaire	Feuille fraîche : aromate en cuisine méditerranéenne, asiatique et Amérique latine.
Usage brassicole	Fruits secs uniquement. Aromatique (arômes de citron résiné) Utilisé dans certaines bières belges, surtout les blanches. De 0,1 à 0,4 g/litre, ébullition 10 à 15 minutes. Concasser légèrement pour bien exhiler les arômes.
Recettes	



Cardamone verte

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Elettaria cardamomum</i>
Anglais	Cardamon
Vernaculaire	Cardamone verte
Famille	Zingiberacées
Description	Plante herbacée vivace à rhizome. Feuilles piquantes.
Habitat	Asie du sud-est.
Cueillette	
Parties utilisées	Fruits séchés et décortiqués (petites graines noires très aromatique)
Confusions	Cardamone brune pas du tout les mêmes arômes.
Préparation	Fruits séchés décortiqués au dernier moment.
Composés	
Usage traditionnel	Cuisine asiatique, indienne et arabe.
Usage médical	Détoxifiant
Usage culinaire	Desserts (flans, semoule), aromatise café et thé. Dans le pain d'épices.
Usage brassicole	Aromatique De 0,1 à 0,4 g/litre (ébullition 10 à 15 minutes) Décortiquer les graines pour en sortir les petits grains noirs (véritable graine) et concassées légèrement.
Recettes	Ground Ivy Porter



Gingembre

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Zingiber officinal
Anglais	Ginger
Vernaculaire	
Famille	Zingiberaceae
Description	Plante vivace tropicale herbacée issue d'un rhizome. Feuilles persistantes lancéolées longues et odorantes.
Habitat	
Cueillette	
Parties utilisées	Racine
Confusions	Curcuma (gingembre jaune)
Préparation	Souvent utilisé frais râpé (retirer la peau)
Composés	Rhizome riche en amidon, contient des protéines, graisses, huiles essentielles et une résine. La saveur piquante provient surtout du shogaol (très présent dans le gingembre sec), paradol et zingérone (très présent dans le gingembre frais). Arômes : zingiberene, curcumène, camphène, bisabolène, citral et linalol.
Usage traditionnel	Aromate et condiment.
Usage médical	anti-inflammatoire
Usage culinaire	Cuisine japonaise, indienne, chinoise, thaïlandaise. Ginger beer (soda sans alcool originaire de la Jamaïque. https://fr.wikipedia.org/wiki/Ginger_ale Ginger Ale, proche de la Ginger beer, originaire du Canada. https://fr.wikipedia.org/wiki/Ginger_ale Dans la bière râpée ou en tranches fines.
Usage brassicole	Max 8 g/l de racine fraîche rappées
Recettes	Summer Gruit Ginger & Verbena Wheat Beer



Clou de girofle

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Syzygium aromaticum</i>
Anglais	Clove
Vernaculaire	
Famille	Myrtaceae
Description	Le giroflier est un arbre touffu, à feuilles persistantes d'une hauteur de 8 à 20 m. Les fleurs se développent en petites grappes
Habitat	Originaire d'Indonésie.
Cueillette	
Parties utilisées	Fleurs séchées, parfum d'oeillet, saveur piquante et légèrement amère, à la fois boisée et fruitée.
Confusions	
Préparation	
Composés	Eugénol, Kaempférol, quercétine, acides gallique, caféique, férulique, ellagique et salicylique.
Usage traditionnel	Cuisine et médecine
Usage médical	Antiseptique, anesthésique et antibactérien. Sucrer un clou de girofle permet de réduire les douleurs dentaires par anesthésie locale légère.
Usage culinaire	Pain d'épices ; biscuits, pot-au-feu, choucroute, marinades, currys, fromages, infusion... Entre dans la composition du ras-el-hanout et du garam-masala.
Usage brassicole	Bière de Noël surtout 2 à 5 clous pour 25 litres (max 10 clous). Ajouter à la fin de l'ébullition (10 à 20 minutes)



Carvi (cumin)

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Carum carvi</i>
Anglais	Caraway
Vernaculaire	Cumin des prés, Anis des Vosges, Cumin de Hollande, Cumin des Montagnes.
Famille	Apiaceae
Description	Plante herbacée bisannuelle de 30 à 60 cm. Cultivées pour ses feuilles et surtout ses graines. Proche du fenouil, de l'Anis vert.
Habitat	Climat tempéré, sol frais , léger, légèrement calcaire.
Cueillette	
Parties utilisées	Graines ou feuilles (moins aromatique)
Confusions	Cumin (Alsace)
Préparation	Concasser légèrement les graines.
Composés	
Usage traditionnel	Les graines sont souvent nommées improprement Cumin
Usage médical	Carminative et stomachique.
Usage culinaire	Parfumer les viandes, fromages, choucroute, goulasch. On le retrouve dans certains alcools (aquavit, gin, schnaps, brennivin ou kummel.
Usage brassicole	



Cannelle

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	Cinnamomum verum
Anglais	Cinnamon
Vernaculaire	
Famille	Lauraceae
Description	Le cannelier de Ceylan est un arbre de 10) 15 m. Ses feuilles persistantes sont d'un vert brillant, de forme oblongue.
Habitat	
Cueillette	
Parties utilisées	Écorce séchée et broyée en poudre ou enroulée en bâtonné
Confusions	
Préparation	
Composés	Cinnamaldéhyde, polyphénols, tanin.
Usage traditionnel	Embaumement, cuisine, médecine.
Usage médical	Antisceptique, antivirale et antibactérien.
Usage culinaire	Cuisine indienne, desserts (tarte aux pommes).
Usage brassicole	Aromatique, parfois utilisé dans les bières de Noël. 1 bâton pour 3 à 5 litres, à l'ébullition, 30 minutes.



Graines de paradis

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Aframomum melegueta</i>
Anglais	Grains of paradise
Vernaculaire	Maniguette, poivre de guinée
Famille	Zingiberaceae
Description	Plante herbacées dont les tiges peuvent atteindre 2 m. Produit des gousses brunes qui contiennent de nombreuses petites graines. De ma famille des gingembre et proche de la cardamome.
Habitat	Afrique tropicale
Cueillette	
Parties utilisées	Graines, piquant pruche du poivre noir avec un léger goût citronné.
Confusions	
Préparation	
Composés	Kétones, huiles essentielles
Usage traditionnel	
Usage médical	
Usage culinaire	
Usage brassicole	0,25 g/l concassé, 10 minutes



Fenugrec

[index](#)

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Trigonella foenum-graecum</i>
Anglais	Fenugreek
Vernaculaire	Trigonelle, sénégrain
Famille	Fabaceae
Description	Plante annuelle aux feuilles composées de 3 folioles ovales, semblable à celles de la luzerne, qui peut atteindre 60 cm. Gousses contenant des petites graines anguleuses brun clair à forte odeur caractéristique.
Habitat	Originaire d'Afrique du Nord.
Cueillette	
Parties utilisées	Graine, forte odeur similaire au caramel ; la saveur amère rappelle le céleri et la noix.
Confusions	
Préparation	
Composés	Phosphore, fer, soufre, acide nicotinique, alcaloïdes, saponines, flavoïdes, glucides, vitamines, calcium et protéines.
Usage traditionnel	Embaumement
Usage médical	Hypoglycémiant, galactogène, hépatoprotecteur, légèrement anabolisant.
Usage culinaire	Grains et feuilles en cuisine indienne (méthi). Ingrédient du ras-el-hanout et de nombreux curry.
Usage brassicole	Goût proche du sirop d'érable.



Poivre-s

[index](#)

Il existe de très nombreux poivres. Seuls les baies issues des poivriers (famille des pipéracées) ont droit à l'appellation poivre. De nombreux « faux poivres » existent issues de baies d'autres végétaux et avec des caractéristiques, notamment aromatiques, diverses.

Référence	Wikipedia
Espèce	Piper Nigrum
Anglais	Black pepper, Peppercorn
Vernaculaire	
Famille	Piperaceae
Description	Liane tropicale originaire de la côte du Malabar.
Habitat	Asie
Cueillette	
Parties utilisées	Fruits (baies).
Confusions	Faux poivres : poivre de chine (Sichuan), poivre rose, poivre de Jamaïque...
Préparation	Poivre vert : baies immature conservé en saumure Poivre noir : baies quasi mature, fermentées et séchées. Poivre rouge : baies à pleine maturité Poivre blanc : baies mures décortiquées (moins aromatique, plus piquant) Poivre gris, c'est du poivre noir moulu.
Composés	Pipérine (piquant), germacrene, milonene, pinene.
Usage traditionnel	Cuisine
Usage médical	
Usage culinaire	Notes floral, citronné et boisé.
Usage brassicole	Dosage léger (subtile) 0,3 g/l concassé, 5 à 10 minutes. Plus perceptible à partir de 0,7 g/l.



Piment·s

[index](#)

Désigne communément le fruit de cinq plantes du genre *Capsicum* (famille des Solanacées), utilisé comme condiment. Notion généralement associée à la saveur piquante, bien que parfois son désigne les poivrons (même famille) comme des piments.

Référence	Wikipedia
Espèce	<i>Capsicum</i>
Anglais	Chili peppers, chile, chili
Vernaculaire	Piment
Famille	Solanacées
Description	Principales variétés : • <i>Capsicum annuum</i> : poivron, piment jalapeno, paprika • <i>Capsicum baccatum</i> : Aji • <i>Capsicum chinense</i> : habanero (très fort) • <i>Capsicum frutescens</i> : piment oiseau, piment tabasco, piment de cayenne • <i>Capsicum pubescens</i> : Rocoto
Habitat	Amérique du Sud et centrale
Cueillette	Fruits à maturation
Parties utilisées	Fruits
Confusions	
Préparation	Frais ou séché en poudre
Composés	Capsaïcine (principal élément de la saveur piquante).
Usage traditionnel	Cuisine et médecine traditionnelle, provoque une forte salivation qui favorise la digestion et la transpiration.
Usage médical	Semblerait avoir un effet sur la diminution de la mortalité cario-vasculaire.
Usage culinaire	Cuisine d'Amérique du Sud
Usage brassicole	

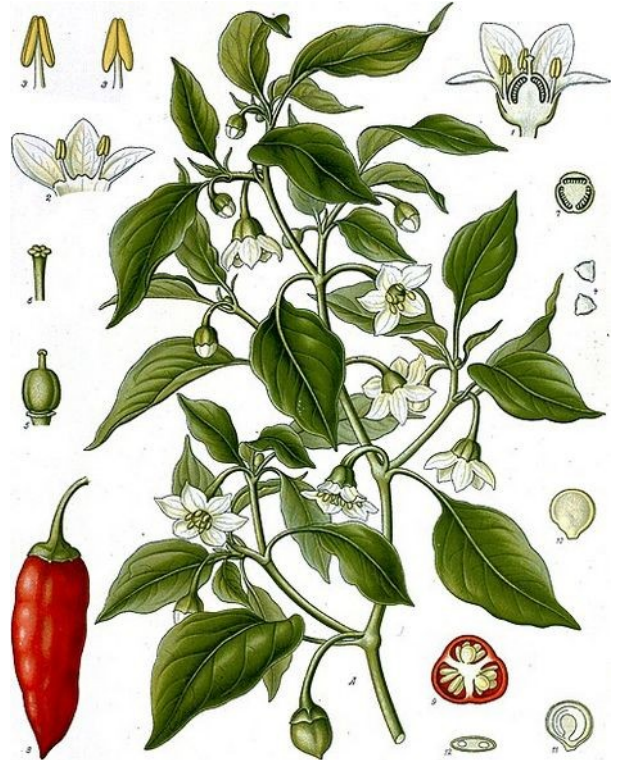


Table de traduction

Français	Anglais	Famille	Espèce
Aulne	Alder	Betulaceae	Aulus glutinosa
Lierre terrestre	Alehoof	Lamiaceae	Glechoma hederaceae
Anis vert	Anise	Apiaceae	Pimpinella anisum
Basilic	Basil	Lamiaceae	Ocimum basilicum
Laurier (sauce)	Bay laurel	Lamiaceae	Laurus nobilis
Cardamome noire	Black cardamom	Zingiberaceae	Amomum subulatum
Sureau noir	Black elder	Urticaceae	Sambucus nigra
Ronce	Blackberry	Rosaceae	Rubus fruticosus
Chardon béni	Blessed thistle	Astéraceae	Centaurea benedicta
Myrte des marais	Bog myrtle	Myricaceae	Myrica gale
Trèfle d'eau	Bog-bean	Menyanthaceae	Menyanthes trifoliata
Fougère (grande)	Brake	Dennstaedtiaceae	Pteridium aquilinum
Fougère (grande)	Braken	Dennstaedtiaceae	Pteridium aquilinum
Genêt	Broom	Fabaceae	Cytisus scoparius
Trèfle d'eau	Buck bean	Menyanthaceae	Menyanthes trifoliata
Carvi	Caraway	Apiaceae	Carum carvi
Cardamome verte	Cardamom	Zingiberaceae	Elettaria cardamomum
Camomille	Chamomille	Astéraceae	Chamaemelum nobile
Cannelle	Cinnamon	Lauraceae	Cinnamomum verum
Clou de girofle	Clove	Myrtaceae	Syzygium aromaticum
Coriandre	Coriander	Apiaceae	Coriandrum sativum
Lierre terrestre	Creeping charlie	Lamiaceae	Glechoma hederaceae
Pissenlit	Dandelion	Astéraceae	Taraxacum
Fougère (grande)	Eagle fern	Dennstaedtiaceae	Pteridium aquilinum
Grande Aunée	Elecampare	Astéraceae	Inula helenium
Frêne commun	European ash	Oleaceae	Fraxinus excelsior
Fenouil commun	Fennel	Apiaceae	Foeniculum vulgare
Fenugrec	Fenugreek	Fabaceae	Trigonella foenum-graecum
Angélique	Garden angelica	Apiaceae	Angelica archangelica
Gentiane	Gentian	Gentianaceae	Gentiana Lutea
Gingembre	Ginger	Zingiberaceae	Zingiber officinal
Gerbe d'or	Golden rod	Astéraceae	Solidago
Graines du paradis	Grains of paradise	Zingiberaceae	Aframomum meleguata
Lierre terrestre	Ground ivy	Lamiaceae	Glechoma hederaceae
Bruyère	Heather	Ericaceae	Calluna vulgaris
Chardon béni	Holy thistle	Astéraceae	Centaurea benedicta
Houblon	Hop	Cannabaceae	Humulus Lupulus
Hysope	Hysop	Lamiaceae	Hyssopus officinalis
Genévrier	Juniper	Cupressaceae	Juniperus communis
Lédon des marais	Labrador tea	Ericaceae	Ledum palustre
Lavande	Lavender	Lamiaceae	Lavendula
Mélisse	Lemon balm	Lamiaceae	Melissa officinalis
Réglisse	Liquorice	Fabaceae	Glycyrrhiza glabra
Lédon des marais	Marsh	Ericaceae	Ledum palustre
Reine-des-près	Mead wort	Rosaceae	Filipendula ulmaria
Reine-des-près	Meadowsweet	Rosaceae	Filipendula ulmaria
Menthe	Mint	Lamiaceae	Mentha
Armoise	Mugwort	Astéraceae	Artemisia vulgaris
Orties	Nettle	Urticaceae	Urtica
Noix de muscade	Nutmeg		
Origan	Orrgano	Lamiaceae	Oreganum vulgare
Menthe poivrée	Peppermint	Lamiaceae	Mentha x pimenta
Poivres	Peppers	Piperaceae	Piper Nigrum

Français	Anglais	Famille	Espèce
Framboisier	Red raspberry		
Romarin	Rosemary	Lamiaceae	Salvia rosmarinus
Sauge	Sage	Lamiaceae	Salvia officinalis
Sanicle d'Europe	Sanicle (wood sanicle)	Apiaceae	Sanicula europaea
Aurone (citronnelle)	Southern wormwood	Asteraceae	Artemisia abrotanum
Épicéa	Spruce	Pinaceae	Piceas
Badiane	Star anise		
Myrte des marais	Sweet gale	Myricaceae	Myrica gale
Thym	Thyme	Lamiaceae	Thymus
Verveine	Verbena	Verbenaceae	Verbena officinalis
Verveine	Vervain	Verbenaceae	Verbena officinalis
Saule	White willow	Salicaceae	Salix alba
Angélique	Wild celeri	Apiaceae	Angelica archangelica
Marjolaine	Wild marjoram	Lamiaceae	Oreganum majorana
Lédon des marais	Wild rosemary	Ericaceae	Ledum palustre
Armoise	Wild wormwood	Asteraceae	Artemisia vulgaris
Benoîte	Wood avens	Rosaceae	Geum urbanum
Absinthe	Wormwood	Asteraceae	Artemisia absinthium
Achillée mille-feuille	Yarrow	Asteraceae	Achillae millefolium
Piments	Spices	Solanaceae	Capsicum

Toxicité

De nombreuses plantes peuvent être toxiques, soyez bien sûr d'identifier correctement vos cueillettes. Certaines peuvent être toxique (ou ne plus l'être) selon les quantités mise en œuvre ou les procédés de préparation (cuisson notamment).

N'hésitez pas à utiliser un guide des plantes ou de faire appel aux connaissances de vos parents ou grand-parents.

Jusquiamé noire

https://fr.wikipedia.org/wiki/Hyoscyamus_niger

Mise en œuvre

Aromates disponibles facilement dans la nature ou le jardin (France)

- **Fleurs de sureau fraîches** (printemps) ou séchées, dans les jardins, les haies sauvages ou en bordure des bois et forêts.
- **Fleurs de houblons sauvage** (automne), surtout au bord des cours d'eau ou les zones humides.
- **Lierre terrestre** (toutes saisons, plutôt printemps pour les jeunes pousses). Surtout en bordure des bois.
- **Marjolaine fraîches** (été) ou séchées, zones sèches en été de type talus.
- **Romarin**, dans les jardins.
- **Sauge**, dans les jardins.
- **Laurier-sauce**, dans les jardins.
- **Orties** (jeune),
- **Menthes sauvages**,
- **Pissenlits**,
- **Achillée mille-feuille**

Épices disponibles facilement :

- **Baie de genévrier**,
- **Clous de girofle**,
- **Racine de gingembre**,
- **Anis étoilés** ou anis vert,
- **Coriandre**,
- **Cardamone**,
- **Poivre noir**.

Base et conseils de dosage

Dosage de base : De 1 à 3 g/l comme base d'aromate sec (50 % de plus en aromate frais), sauf indication contraire sur la fiche descriptive. Les aromates frais font souvent ressortir leurs arômes floraux et parfois apportent un côté herbeux.

Les aromates dits amérissant peuvent aussi être utilisés en aromatique. Dans les recettes traditionnelles souvent utilisés à la fois an amérissant et aromatique voir en secondaire en plus.

Pour un premier usage il est conseillé de préparer des infusions, tisanes ou décoction à l'eau qui permettent de juger de la force et plus facilement doser. Cette préparation est à ajouter à vos bières au moment du service (dans le verre) pour juger des saveurs, amertumes et astringences. Après une règle de trois permet d'adapter les dosages aux volumes de brassage ensuite.

On peut brasser de petits lots (5 à 10 litres, ou mettre de côté 5 litres de moût standard pendant un brassage pour tester d'autres aromates que le houblon).

Préparations recommandées :

- Pour un effet amérissant (Myrte des marais, Romarin, Achillée mille-feuilles, baie de Genévrier, Armoise, Absinthe...) :
 - Décoction (pendant ébullition) 30 minutes ou plus ;
- Pour un effet aromatique :
 - Décoction (pendant ébullition) 10 minutes ;
 - Ou en infusion après ébullition pour les aromates les plus fragiles (arômes floraux notamment) ;
 - Ou macération (infusion à froid, dry-hopping) ;

- Ou ajout d'une infusion refroidie à la mise en bouteille ;
- Selon la forme de l'aromate :
 - herbe et feuille aromatique : 1 à 2 g par litre en secondaire en retirant les tiges (souvent plus amers ou astringentes) ;
 - graines sèches : plutôt à l'ébullition (décoction), légèrement concassées ;
 - Les aromates délicats ou fragiles (fleurs fraîches) plutôt en infusion à chaud après ébullition ;
 - Pour des arômes plus frais, plus herbeux, plutôt en macération (dry-hopping) ou infusion forte (tea) et ajouté à la mise en bouteille.
 - Les épices sont plutôt à utiliser comme un aromatique (décoction courte ou infusion)

Quelques conseils généraux :

- Plutôt des moûts moyens de densité entre 1050 et 1080 pour ne pas écraser les aromates ;
- Ajout de miel souvent bienvenue (juste après l'ébullition) pour faire ressortir les arômes.
- Ajout de sel possible à très faible dose pour faire ressortir les arômes et limiter l'acidité (0,1 g/l)
- Toujours inclure un aromate connu pour son pouvoir antiseptique ;
- Beaucoup d'aromates amers sous forme de feuilles bénéficient d'un changement d'eau (premier trempage avant usage dans le mout) pour limiter leur astringence (même conseil pour un usage plus aromatique) ;
- Les aromates amersants doivent être utilisés comme le houblon (décoction) ;
- Les arômes subtils sont détruits par le dioxyde de carbone, il est recommandé et traditionnel de les utiliser en fermentation secondaire ou ajouté à la mise en bouteille sous forme d'infusion refroidie ;
- Certaines herbes peuvent interagir avec l'alcool pour créer des effets puissants selon certains auteurs (ce serait le cas du réglisse et du jonc odorant) attention au effet légèrement toxique.
- Souvent en mettre moins que plus ;

Pour tester les goûts, mais aussi pour introduire à la mise en bouteille :

- Infusions pour tester l'aromatique (10 minutes dans une eau bouillie) ;
- Décoction pour tester l'amertume (30 minutes dans une eau bouillante).

Voir même préparer des infusions, décoction ou macération dans de l'eau et ajouter dans votre bière à la dégustation pour en évaluer les effets.

Certaines recettes, d'origine supposée ancienne, utilise la technique de l'infusion forte (parfois appelée thé en anglais). Soit une infusion corsée des aromates préparés en parallèle du brassage d'un mout et ajouter soit après l'ébullition, soit en fermentation secondaire. Dans tous les cas il faut tenir compte des volumes pour bien arriver à la densité finale désirée, car le thé va se diluer la bière.

Créer une recette type Gruit

Base : 25 à 50 g d'aromates pour 20 litres (1 à 2,5 g/l).

Dont généralement :

- 1 herbe amersant, bouillir 30 à 60 minutes
- 2 ou 3 herbes aromatiques (10 minutes après coupe des chauffes)

En option conserver un peu de houblon amersant dans la recette.

Le mout doit être plutôt sombre et peu complexe, genre : une base Pilsner/Pale Ale avec un malt ambré/caramel pour un côté rustique ou même un malt grillé.

Ne pas hésiter à ajouter des céréales : froments, avoine, épeautre, seigle, sarrasin...

Le côté crémeux (avoine) d'un brassin s'accorde très bien avec les notes résineuses.

Du miel apporte aussi une note rustique. Après coupe des chauffes pour garder de l'arôme.

Viser un mout de densité 1060 à 1080.

Quelques recettes

Les recettes qui suivent sont issues de plusieurs sites internet et blog, principalement anglo-saxons. La traduction sont de l'auteur de cette note. Les recettes se concentrent sur les aromates, le procédé de brassage n'est pas précisément décrit, on reste dans du classique.

Plusieurs sources sont explicitement libres de droits, pour d'autres c'est moins clair ; mais la jurisprudence française ne considère pas que les recettes sont des œuvres de l'esprit protégée par le droit d'auteur (leur mise en œuvre si). Toutes les sources sont citées et si les auteurs ne souhaitent pas que leur recette soit ici publié, merci de se rapprocher de l'auteur de ce recueil.

Pour les détails de l'utilisation, ci-dessous le vocabulaire utilisé :

Vocabulaire	Description
Ébullition ou décoction	À ajouter pendant l'ébullition, la durée indique la durée avant la fin, soit la durée de trempage
Infusion	À ajouter après la fin de l'ébullition (coupe de la chauffe). La durée indique le temps d'infusion avant de retirer les aromates et refroidir.
Secondaire ou Macération	À ajouter lors de la fermentation, après la phase primaire tumultueuse (après apparition du Krausen)
Thé	C'est une préparation que l'on fait au préalable, séparément du moût. Le plus souvent une infusion dans de l'eau préalablement bouillie.

Summer Gruit

K. Florian Klemp, allaboutbeers.com, janvier 2016

	Brassage	Aromates		
Brassin : 16 litres Ébullition : 60 minutes DI : 1,055 Levure : Saison ou Belge	2,7 kg malt Pilsner	28 g de houblon Saaz	Ébullition	20 minutes
	1,8 kg, malt de Froment	28 g de Mélisse	Ébullition	20 minutes
		28 g de Gingembre râpé	Ébullition	10 minutes
		28 g de fleurs de Lavande	Infusion	15 minutes
		28 g de fleurs de Bruyère	Infusion	15 minutes
		450 g de Miel clair	Infusion	15 minutes

Alt Kruyt

K. Florian Klemp, allaboutbeers.com, janvier 2016

	Brassage	Aromates		
Brassin : 19 litres Ébullition : 60 minutes Brassage : 60 minutes, 67 °C Levure : Blanche belge	2,3 kg malt Pilsner	14 g Achillée mille-feuille	Ébullition	60 minutes
	0,9 kg malt Munich	14 g Achillée mille-feuille	Secondaire	
	0,9 kg malt ambré	14 g Myrte des marais	Ébullition	60 minutes
	0,9 kg flocon d'avoine	14 g Myrte des marais	Secondaire	
	0,45 kg de malt Caramunich III	14 g Lédon des marais	Ébullition	10 minutes
		14 g Lédon des marais	Secondaire	
		0,65 kg de Miel	Ébullition	10 minutes

Brewdog #95 (IPA sans houblon)

Recette sous licence libre, [international arms race](#), réalisé lors d'un « combat amical » entre les brasseries BrewDog et FlyingDog avec l'objectif de réaliser une IPA sans houblon.

	Brassage	Aromates		
Brassin : 20 litres Ébullition : 90 minutes Brassage : 75 minutes, 69 °C Levure : Neutre DI : 1,069 DF : 1,013 ABV : 7,5 %	6 kg, malt Extra Pale	25 g de baies de Genévrier	Ébullition	30 minutes
	0,75 kg, malt Cara	25 g de baies de Genévrier	Ébullition	10 minutes
	0,25 kg, malt Crystal 160L	3 g de feuilles de Laurier-sauce	Ébullition	30 minutes
		5 g de feuilles de Laurier-sauce	Infusion en secondaire	
		8 g de branche de Romarin	Ébullition	30 minutes
		5 g de branche de Sureau	Ébullition	10 minutes
		25 g de branche de Sureau	Infusion en secondaire	
		15 g de fleurs de Sureau	Ébullition	10 minutes
		10 g de fleurs de Sureau	Infusion en secondaire	

Leann Fraoch (Heather Ale)

Fraoch (heather ale) est une bière écossaise traditionnelle à base de sommités fleuries de bruyère, qui aurait selon la légende plus de 4000 ans (mais avec levure Lager c'est peu probable). Qui connut une renaissance en Écosse depuis 1988, brassé commercialement par Williams Bros Brewing Co. Recette publiée dans le magazine Zymurgy vol 17, n°4, 1994

	Brassage	Aromates		
Brassin : 19 litres Ébullition : 90 minutes Brassage : 60 minutes, 67 °C Levure : Lager DI : 1,048 DF : 1,011 ABV : 4,9 %	2,7 kg de malt Pale Ale	2 litres de pousses de Bruyère fleuries, légèrement tassées	Ébullition	90 minutes
	0,3 kg de malt ambré (cristal ou cara)	0,5 litre de pousses de Bruyère fleuries, légèrement tassées	Infusion	10 minutes
		0,5 litre de pousses de Bruyère fleuries, légèrement tassées	Infusion en secondaire	
		Houblon (optionnel)	Décoction à la mise en bouteille	

Lawnmower Ale

Une recette du blog [The Mad Fermentationist](#), une création pour une bière rafraîchissante après une séance de tonte avec des ingrédients frais que l'on peut trouver avant ou pendant la tonte, 2017.

	Brassage	Aromates		
Brassin : 20 litres Ébullition : 60 minutes Brassage : 60 minutes, 67 °C Levure : Sour	4,1 kg de Malt pale ale	40 à 50 g de Lierre terrestres frais (soit environ 1 g/L)	Ébullition	60 minutes
	0,45 kg Malt de froment	3 g de sel de table (permet de réduire l'acidité)	Ébullition	15 minutes
		25 g d' Achillée mille feuilles (feuilles et fleurs séparées)	Infusion	15 minutes

Double Happiness

Publié sur le blog de [Patrick Kaeding](#), 2008

	Brassage	Aromates		
Brassin : 19 litres Ébullition : 60 minutes Brassage : 60 minutes, 67 °C	2,6 kg malt Pale Ale	10 g Armoise	Ébullition	60 minutes
	0,9 kg malt Crystal 60L	20 g pousses de Bruyère fleuries	Ébullition	60 minutes
	0,9 kg malt CaraRed	10 g Armoise	Ébullition	15 minutes
	0,9 kg miel (10 minutes avant la fin de l'ébullition)	2 g Myrte des marais , remplaçable par du romarin	Infusion	10 minutes
		20 g Lédon des marais	Secondaire	
		50 g Achillée mille-feuille	Secondaire	

Dead Egret

Publié sur mon blog, [Pierre-Alaion Dorange](#), 2021

	Brassage	Aromates		
Brassin : 21 litres Ébullition : 60 minutes Brassage : 60 minutes, 67 °C Levure : Safale S-33 DI : 1,047 DF : 1,017 ABV : 4,0 %	2,3 kg malt Pilsner bio	40 g de houblons sauvages	Ébullition	60 minutes
	1,2 kg de malt Munich bio	8 g d' Achillée mille-feuille séchée	Ébullition	60 minutes
	1,2 kg de malt Vienna bio local	90 g, fleurs de sureau séchées	Infusion	10 minutes
	0,5 kg de flocon d'avoine bio	30 g de houblons sauvages	Ébullition	10 minutes
	0,1 kg de malt acide			

Gruit au lierre terrestre

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2012

	Brassage	Aromates		
Brassin : 15 litres Ébullition : 60 minutes Brassage : 60 minutes, 65 °C Levure :	3,6 kg, malt Pale Ale	2 litres, jeunes pousses d' épicéa fraîches	Ébullition	60 minutes
	0,45 kg, malt Victory	1 litre, lierre terrestre légèrement tassé	Thé	
	0,23 kg, malt caramel 120L	1/2 litre, feuilles de mélisse fraîches	Ébullition	10 minutes
	0,5 kg, malt Munich	28 g, baies de genévrier entières	Ébullition	10 minutes
	230 ml, sirop de sucre (pour la refermentation ne bouteille)	14 g, graines de coriandre	Ébullition	10 minutes
		450 g, miel de fleurs sauvage	Ébullition	5 minutes

Le thé de lierre terrestre est à ajouter refroidit après l'ébullition.

Summer Meadow Ale

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2012

	Brassage	Aromates		
Brassin : 21 litres Ébullition : 60 minutes Levure : Ale belge Ébullition : 4 heures	4 kg, malt Pale Ale ou Pilsner	0,5 L d'extrémité d' Achillée mille-feuille , légèrement compacté	Thé	La veille
	0,45 kg, malt Ambré	0,5 L de feuilles d' Achillée mille-feuille , légèrement compacté	Ébullition	2 à 4 heures
	0,45 kg, malt Munich	0,5 L de feuilles séchées de Mélisse , légèrement compacté	Thé	La veille
	0,34 kg, malt Caramel 60L ou CaraMunich 2	0,5 L de feuilles de Menthe séchées	Thé	La veille
	0,11 kg, malt grillé	10 g de racine de Pissenlit séchées et légèrement grillées	Ébullition	10 minutes
		0,35 L de feuilles séchées de framboisier , légèrement compacté	Thé	Avant fermentation
		0,25 L de feuilles fraîches de Bergamote sauvage (<i>Monarda fistulosa</i>), légèrement compacté	Thé	Avant fermentation
		0,3 L de miel (embouteillage)	Embouteillage	

La mise en oeuvre est un peu complexe.

La veille préparer un thé (infusion) de 7,5 litres, avec une partie l'Achillée, la Mélisse et la Menthe, Refroidir, mettre en bouteille stérile tiède. Ajouter au moût après l'ébullition.

Pendant la fermentation, préparer une seconde infusion de 2 litres, avec les feuilles fraîches de Bergamote et de Ronce (ou Framboisier). Ajouter en secondaire.

Elderflower Wheat Beer

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2017

	Brassage	Aromates		
Brassin : 12 litres Ébullition : 60 minutes Levure : Ale belge Fermentation : 19 °C DI : 1,070 DF : 1,014 ABV : 7,4 %	2 kg, malt de froment	28 g, houblon Fuggles	Ébullition	60 minutes
	1 kg malt Pale Ale ou Pilsner	90 g, fleurs de sureau séchées	Infusion	10 minutes
	0,25 kg, malt Munich			
	0,13 kg, malt de Seigle			
	0,25 kg, Maltodextrine			

Ginger & Verbena Wheat Beer

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2015

	Brassage	Aromates		
Brassin : 20 litres Ébullition : 60 minutes Levure : S-04 Fermentation : 19 °C DI : 1,045 DF : 1,011 ABV : 4,5 %	1,8 kg, malt de froment	100 g, racines de gingembre frais, râpé	Ébullition	20 minutes
	1,1 kg, malt Pale Ale	14 g, de feuilles de verveine citronnelle fraîche	Infusion	10 minutes
	0,45 kg, malt belge aromatique	4 g de racine de gentiane séchées	Ébullition	60 minutes

Ground Ivy Porter

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2019

	Brassage	Aromates		
Brassin : 13,5 litres Ébullition : 45 minutes Levure : neutre Fermentation : 20 °C DI : 1,070 DF : 1,014 ABV : 7,4 %	2 kg, malt Pale Ale ou Pilsner	10 g feuilles de Reine-des-près séchées	Ébullition	45 minutes
	0,75 kg malt Munich	25 g feuilles et graines séchées de Myrte des Marais	Ébullition	10 minutes
	0,37 kg malt fumé	20 g feuilles d' Achillée Mille-feuille séchées	Ébullition	10 minutes
	0,25 kg malt Crystal 120L	20 g de feuilles de Lierre terrestre séchées	Secondaire	
	0,13 kg malt Chocolate	7 g de graines d' Anis	Secondaire	
	0,13 kg malt Special B	5 g de graines de Fenouil	Secondaire	
	0,12 kg malt de froment	2 g de graines de Cardamone (verte) : décortiquées et légèrement écrasées	Secondaire	
	0,25 kg de sucre liquide brun foncé			

Sleepytime

Recette sous licence cc-by, Dave Bonta, [Herbal Brewing](#) blog, 2014.

Recommandé par l'auteur avant d'aller se coucher pour favoriser un doux sommeil.

	Brassage	Aromates		
Brassin : 20 litres	3,2 kg, malt Pale Ale ou Pilsner	15 g, houblon Simcoe	Ébullition	60 minutes
	0,5 kg, malt aromatique belge	35 g, fleurs de Camomille séchées	Ébullition	60 minutes
	0,5 kg, malt Vienna	35 g, fleurs de Camomille séchées	Ébullition	10 minutes
	0,23 kg, malt De-bittering black	15 g, racine de Grande Aunée	Ébullition	60 minutes
	0,23 kg, malt Munich light 10L	15 g racine de Valériane	Secondaire	
	0,23 kg, malt Victory	22 g de feuilles de menthe séchées	Ébullition	5 minutes

Gruit (gruitale.com)

Amertume : Achillée, Myrte, Romarin, Genévrier, Armoise, Sauge, Absinthe

Bouillir 30 minutes, 1,5 à 3 g par litre

Dosage (g)	Brassage	Ébullition (30 minutes)	Infusion à froid
Achillée mille-feuilles	57 g	28 g	28 g
Lédon des marais	57 g	28 g	28 g
Myrte des marais	2 g	2 g	2 g

Vieillessement : 5 mois

Radical herbal « beer »

Faire bouillir 4 litres d'eau

Ajouter 480 g de sucre de canne

Ajouter le jus d'1 citron

Ajouter 2 cuillères à café de branche d'armoise secs (ou 4 fraîches), achillée ou lierre terrestre

Laisser bouillir 30 minutes puis refroidir rapidement

Transvaser et ajouter 1 petite cuillère de levure de boulanger

La fermentation commence après 24 heures

Filtrer la solution

Transvaser en fermenteur

Laissé fermenter 2 semaines

Ajouter du sucre à l'embouteillage

Laisser mûrir 3 semaines

Ouvrir avec précaution

Fermentation alternative sauvage : à la place de la levure, ajouter 1/2 cuillère de fruits frais bio ; couvrir et mélanger plusieurs fois par jour ; la solution doit buller au bout de 3 à 5 jours.

Expériences intéressantes

Infusions (10 minutes dans l'eau bouillante)

- 1 feuille de laurier
- 1 tête d'ortie frais
- 1 tête de sauge fraîche

Décoction

- 1 L d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 5 têtes d'ortie
- 2 têtes de sauge
- 1 branche de romarin
- 30 minutes d'ébullition

Les infusions et décoction, refroidies, peuvent être ajoutés à une bière au moment du service, pour évaluer l'impact aromatique en secondaire.