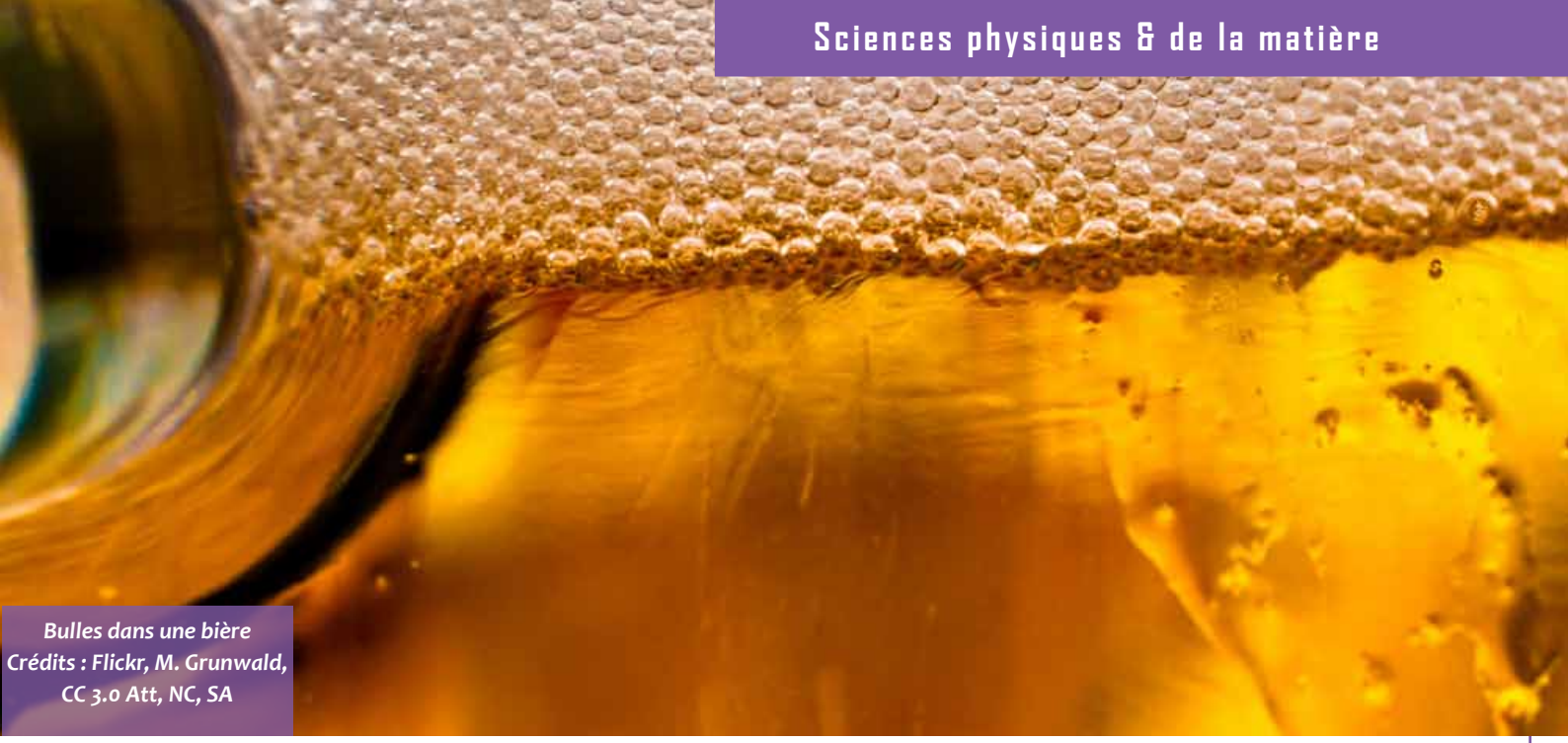

Bulles dans une bière
Crédits : Flickr, M. Grunwald, CC 3.0 Att, NC, SA

Les sciences physiques s'invitent au pub

Pendant la période festive de Noël, les amateurs de bière ont eu la possibilité de réviser certaines notions de sciences physiques lors de leurs visites au pub. Dans le cadre de sa campagne *Cheers Physics* (Santé pour la physique!), l'*Institute of Physics* a sponsorisé la création de 50 000 sous-bocks qui ont été distribués dans plus de 70 pubs dans tout le pays, à partir du 10 décembre 2012, par des antennes locales de la *Campaign for Real Ale* (Camra, Campagne pour la vraie bière). Chaque sous-bock est agrémenté d'une question, en rapport avec la bière, et un code barre au revers du sous-bock peut être scanné en utilisant un smartphone afin d'obtenir la réponse à la question posée et la physique sous-jacente au phénomène mis en avant. Il n'existe pour l'instant que trois versions de sous-bock, les questions posées étant:

- les bulles dans votre pinte de bière montent-elles ou descendent-elles ?
- si la bière est brune, pourquoi la mousse est-elle blanche ?
- quel type de verre votre bière préfere-t-elle ?

Si vous êtes curieux et souhaitez connaître les réponses à ces questions, elles sont accessibles sur le site www.physics.org/cheersphysics, qui rassemble de nombreuses informations sur le sujet et des liens vers des articles supplémentaires effectuant la corrélation entre bière et sciences physiques.

Rik Sargent, de l'équipe communication de l'*Institute of Physics*, explique que la popularité croissante des micro-brasseries est un indicateur de l'intérêt de plus en plus marqué d'un grand nombre pour le processus de fabrication de la bière. Si l'idée n'est pas de vouloir inculquer des notions de physiques, il s'agit cependant de faire remarquer que finalement, les sciences physiques sont présentes partout autour de nous, dans la vie de tous les jours… même au pub!

Source : Institute of Physics, http://www.physics.org/cheersphysics/

La plupart des défis rencontrés par les brasseurs, tels un mouvement efficace des fluides dans la brasserie, la teneur en alcool, le contrôle des températures permettant de subtiles changements de saveur ou encore le contrôle de la pression due à l'émission de CO_2 lors du procecssus de fermentation, peuvent en fait être appréhendés par des notions de sciences physiques. Au-delà des sous-bocks, l'institut a également réalisé cinq courts métrages expliquant la physique du processus de brassage, en association avec la *Redemption Brewing Company,* située au nord de Londres.

Selon le directeur de cette société, la microbrasserie est fréquemment visitée par des personnes souhaitant en savoir davantage au sujet du processus de brassage. Si elles ne sont pas intéressées par des équations ou des théories complexes, c'est en revanche le rapport entre la science et leur vie de tous les jours qui les intéresse.

M.H.

Sources :

- Cheers physics – the science behind the perfect pint, Institute of Physics website, 10/12/2012, http://www.iop.org/news/12/dec/page_59094.html

- Two pints of beer and some physics please – cheers!, The Guardian, 11/12/2012, http://www.guardian.co.uk/science/blog/2012/dec/11/two-pints-beer-physics

- Cheers Physics Campaign, http://www.physics.org/cheersphysics/

www.ambascience.co.uk

Les articles de Science et Technologie au Royaume-Uni publiés par le service Science et Technologie de l'Ambassade de France au Royaume-Uni sont diffusés selon les termes de la licence Creative Common Paternité-Pas d'utilisation commerciale-Partage des Conditions Initiales à l'Identique 2.0 France. Les autorisations au-delà du champ de cette licence peuvent être obtenues via une demande par courriel à info@ambascience.co.uk