

KITS DE BRASSAGE

OFFERTS DANS
LES BONNES
BOUTIQUES
SPÉCIALISÉES!

AVANT DE COMMENCER

Il est absolument essentiel que tous les équipements et les bouteilles soient propres et stérilisés avant l'usage. Des agents nettoyants à base de sulfite et de chlore comme le B-Brite sont offerts à cette fin par les détaillants de fournitures de brassage artisanal. Négliger de bien laver et stériliser vos équipements peut compromettre la qualité de votre brassin. Assurez-vous que l'ouvre-boîte que vous utilisez pour ouvrir la conserve ne soit pas contaminé par des résidus d'aliments. Une bonne suggestion consisterait à réserver un ouvre-boîte spécial uniquement pour cet usage et de le nettoyer et de le stériliser avant et après chaque utilisation.

L'ÉQUIPEMENT

* **CUVE DE BRASSAGE** - Utiliser uniquement un contenant de plastique de qualité alimentaire et son couvercle afin d'éviter la contamination. Calibrer la cuve de fermentation en mesurant et en y versant 23L d'eau et faire une marque correspondant à la hauteur de la surface du liquide.

* **TOURIE DE 23L EN PLASTIQUE OU EN VERRE** - Utiliser une tourie comme fermenteuse secondaire. Elle doit être munie d'un bouchon et d'une bonde hydraulique.

* **SIPHON** - Un tube rigide en plastique de qualité alimentaire muni d'un embout anti-sédiment (tube de soutirage) et un boyau flexible en plastique de qualité alimentaire d'environ 2 mètres.

* **BOUTEILLES DE BIÈRE** - Utiliser uniquement des bouteilles de verre épais retournables, manufacturées pour les boissons gazéifiées (bouteilles de bières commerciales) avec des capsules métalliques ou des bouteilles de plastique PET conçues pour le brassage artisanal avec des bouchons qui vissent.

* **CEINTURE DE BRASSAGE (optionnelle)** - Utilisée pour maintenir une température idéale pour la fermentation dans les endroits plus frais.

LA BRASSAGE

1



Verser 1 kg de dextrose et le contenu de la boîte d'extrait de malt dans votre cuve de brassage stérilisée. Pour en faciliter le versement, vous pouvez immerger la boîte durant quelques minutes dans de l'eau chaude avant de l'ouvrir.

2



Amener 4.5 litres d'eau pure à ébullition. Verser l'eau dans votre cuve de fermentation et en utiliser un peu pour rincer la boîte de conserve et verser dans la cuve. Brasser pour bien dissoudre le sucre et le brassin.

3



Ajouter de l'eau fraîche jusqu'à la marque de 23L. Brasser pour bien mélanger. La température devrait maintenant se situer entre 20 et 25°C. Si la température ne se situe pas dans ce registre, couvrir et laisser reposer dans un endroit approprié jusqu'à ce que la température se stabilise dans ce registre. La densité de départ devrait se situer entre 1.030 et 1.040.

4



S'assurer que la température de brassin se situe entre 20° et 25°C avant de commencer. Saupoudrer la levure à bière sur le moût de bière et brasser légèrement pour la disperser. - Couvrir la cuve avec son couvercle (simplement le déposer et non fermé hermétiquement) ou une pellicule de plastique propre attachée de façon lâche. Laisser la bière fermenter dans un endroit tempéré pendant 5 jours.

5

FERMENTATION



Après 5 jours de fermentation, soutirer la bière dans le **fermenteur secondaire** (tourie de 23L) et y installer la **bonde hydraulique** remplie à moitié d'eau sulfitée. La fermentation devrait être complétée après 7 à 10 jours en tourie.

À ce moment-là, la mousse de fermentation sera affaissée et les bulles de gas auront fini de monter à la surface.

Si vous utilisez un densimètre, la fermentation sera terminée lorsque la densité relative sera constante durant au moins deux jours consécutifs. La densité relative finale devrait se situer entre 1.004 et 1.012.

6

LE MOMENT DE L'EMBOUTELLAGE



Stériliser une quantité suffisante de bouteilles. Rincer à l'eau claire et laisser égoutter. Siphonner la bière terminée de votre tourie de 23L à votre cuve stérilisée en faisant attention de laisser le sédiment dans la tourie. Si vous utilisez des bouteilles de verre manufacturées pour les boissons gazéifiées, (bouteilles de bières commerciales) ajouter 1 tasse de dextrose à la bière et brasser pour dissoudre complètement tout le sucre ajouté. Si vous utilisez des bouteilles de plastique PET, vous pouvez augmenter la quantité de sucre à 1.5 tasse de dextrose. Siphonner la bière dans les bouteilles en laissant un espace d'air de 3 cm au sommet.

Poser les bouchons. Lorsque vous utilisez des bouteilles de plastique PET, serrer légèrement la bouteille avant de visser le bouchon de manière à réduire la quantité d'air en contact avec la bière dans le goulot. Entreposer la bière debout dans un endroit tempéré à l'abri de la lumière pendant 7 jours afin de permettre à la gazéification naturelle de se développer. Un entreposage additionnel d'une durée de 12 à 14 jours dans un endroit frais complétera la période de conditionnement. Votre bière est maintenant prête à boire mais continuera de s'améliorer durant les trois prochains mois.

7

SERVIR VOTRE BIÈRE



Toutes les bières domestiques présentent un peu de sédiment au fond de la bouteille. Ceci a lieu tout simplement parce que vous avez produit une bière de type artisanal qui a été gazéifiée de façon naturelle par la levure à bière. Afin d'éviter de déplacer le sédiment lorsque vous la servirez, refroidir la bière, tenir la bouteille bien droite et enlever le bouchon rapidement. Verser délicatement, d'un geste continu dans un verre de format approprié en prenant soin d'arrêter de verser dès que le sédiment atteint le goulot de la bouteille.

C'EST LE TEMPS DE RELAXER ET DE SAVOURER!

QUELQUES POINTS À RETENIR

- * Stériliser et rincer tous les équipements et les bouteilles avant de commencer.
- * Immerger le contenant métallique d'extrait de malt dans de l'eau chaude durant quelques minutes avant de l'ouvrir. Ceci va faciliter le versement de l'extrait de malt.
- * Utiliser une partie de l'eau bouillie à l'Étape 2 pour rincer le contenant métallique d'extrait de malt de verser dans la cuve.
- * S'assurer que la fermentation soit bien terminée avant d'embotellier.
- * Utiliser des bouteilles de verres épaisses manufacturées pour les boissons gazéifiées (bouteilles de bières commerciales) ou des bouteilles de plastique PET conçues pour le brassage domestique.
- * Ajouter la levure à bière dès que possible pour éviter une infection indésirable.

* Patienter. Une période additionnelle de mûrissement dans un endroit frais, sans lumière vous récompensera d'une bière de la meilleure qualité possible.

* Ne pas trop remplir les bouteilles.

* Ne pas ajouter plus de sucre de gazéification que la quantité recommandée.

* Ne pas utiliser des bouteilles de verre mince, non-retournables.

* Ne pas tenir les bouteilles bouchées près du visage.

* Ne pas utiliser d'équipements en fer ou en galvanisé.

* Ne pas utiliser de contenants de plastique de faible qualité ou endommagés car ils pourraient donner un goût indésirable ou causer une infection bactériologique de la bière.

**POUR PLUS D'INFORMATION VISITEZ:
WWW.ABCCORK.COM**