

ENSEMBLE DE CRÉATION DE VOTRE BIÈRE MAISON

MAKE YOUR OWN HAND CRAFTED



PREMIUM QUALITY

WHAT YOU NEED

- 1KG Dextrose sugar
- Fermentation bucket (minimum 25L capacity)
- Large mixing paddle
- Thermometer or thermometer strip
- Syphon Kit
- Sterilizer sachet
- 40 x 500ml 'swing top' bottles (optional)
- *Contained in equipment starter pack

CE QUE VOUS AUREZ BESOIN

- 1 Kg de Sucre Dextrose
- Cuve de Fermentation (contenant de 25 lts min.)
- Une grande cuillère de brassage (plastique)
- Thermomètre
- Ensemble de transvidage
- Stérilisant
- Bouteilles de bière

GETTING STARTED / DÉPART



1

Clean and sanitise your Fermentation Bucket, Lid and Mixing Paddle with 'Make Your Own' Sanitiser following instructions on the sachet. Make a note of your kits batch number (found on the back of the pouch) here _____.

Nettoyer et stériliser votre cuve de Fermentation, le couvercle et la cuillère de brassage en suivant les instructions sur le sachet des produits de nettoyage. Prendre en note le numéro de production que vous trouverez sur le sac de mélange de malt. #Numéro _____.



2

Stand the pouch in warm water for 15 minutes to soften the extract.

Mettre le sac en position verticale dans de l'eau chaude pendant 15 minutes pour ramollir le malt.



3

Pour the liquid malt extract from the pouch into your fermentation bucket.

Verser le contenu du sac de malt liquide dans la cuve de fermentation.



4

Boil 3L of water, add to bucket. Add 1kg of dextrose sugar and stir until dissolved.

Faire bouillir 3 litres d'eau et verser dans la cuve. Ajouter 1 kg de Dextrose et bien dissoudre en brassant.



5

Top up to 23L using cold tap water and stir well.

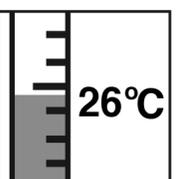
Remplir à la marque de 23 litres de votre cuve avec de l'eau froide et bien mélanger.



6

Stick a thermometer strip to the side of your bucket (dry the area first). Leave 10 minutes for the temperature to stabilise before continuing.

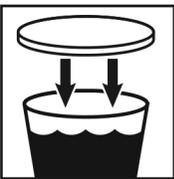
Mesurer la température du mélange et attendre au moins 10 minutes pour avoir une température stable dans le mélange.



7

Check the temperature is below 26°C then add the contents of the 'Beer Yeast' sachet and stir.

Si la température est sous le 26°C vous pouvez ajouter le contenu du sachet de Levure (Beer Yeast) en saupoudrant sur le mélange.



8

Rest lid loosely on bucket, ensure lid fits neatly onto bucket rim to ensure no large gaps but DO NOT click seal lid all the way around.

Déposer le couvercle sur la cuve de fermentation en vous assurant qu'il est bien aligner avec les rebords mais sans le pousser au fond des rainures.

FERMENTATION

Place bucket on a washable surface, it is quite normal for some frothing over during the first two days of fermentation so make sure not to place on a carpet! Ensure kept at a constant warm temperature between 20-25°C for 10 days.

After 7 days add the contents of the hop sachet to the fermentation - DO NOT STIR.

Good temperature control is the most important thing you can do to ensure good beer quality and to ensure fermentation does finish within 10 days. Below 20°C fermentation time will be much longer, below 15°C fermentation will stop all together. Above 25°C beer quality will be reduced (especially for lagers). Check the temperature first and last thing each day and make sure your brew doesn't get too cold at night.

Apart from when adding hops DO NOT remove the lid at any point during these 10 days otherwise you risk contamination.

9

Mettre votre cuve de fermentation sur une surface lavable, il est très normal qu'une mousse se forme pendant les premiers jours alors assurez-vous que votre cuve soit sur une surface qui se lave en cas de débordements. Assurez-vous que la température ambiante demeure la plus constante possible soit entre 20°C à 25°C pour 10 jours. Après les premiers 7 jours ajouter le contenu du sachet de Houblon dans la cuve. NE PAS BRASSER.

Un bon contrôle de la température est un élément clé pour assurer une qualité de brassage et pour un résultat final optimal en 10 jours. Sous 20°C le temps de fermentation sera plus long (+ de jours) sous la barre de 15°C la fermentation arrêtera. Au dessus de 25°C la qualité de la bière sera réduite (plus particulièrement avec les bières Lager). Il est bon de vérifier la température en début et en fin de journée pour s'assurer de la constance ainsi que s'assurer que la température de descende pendant la nuit.

En excluant la journée de l'ajout du sachet de houblon il est fortement recommandé de ne pas retirer le couvercle afin d'éviter tout risque de contamination.

KNOWING WHEN TO BOTTLE YOUR BEER/CONNAITRE LE MOMENT DE L'EMBOUTEILLAGE

After 10 days taste your beer, if it tastes obviously sweet then fermentation has not finished because your brewing temperature was too low and you need to leave it to ferment for longer in the bucket. Make sure brewing temperature is above 20°C and taste it again after 2 more days. Proceed to bottling providing the beer does not taste obviously sweet.

10

Après le 10e jour de fermentation vous pouvez goûter un petit échantillon de bière, si celle-ci vous semble sucré il faut laisser encore un temps de fermentation pour transformer les sucres. Cela veut aussi dire que votre température devait être un peu basse pendant la fermentation. Vous pouvez hausser le température pour permettre une fin de fermentation adéquate. Attendre 2 jours et goûter de nouveau un échantillon.

BOTTLING YOUR BEER / EMBOUTEILLER VOTRE BIÈRE

Use only 'swing top' bottles, good quality beer bottles or PET bottles with screw caps. Reject any glass bottles which have the slightest chips, cracks or imperfections.

Utiliser une bouteille qui convient à la bière uniquement, soit avec un bouchon mécanique, un bouchon couronne ou un bouchon vissable.

11

Clean and sanitise your bottles and syphon kit using 'Make Your Own Sanitiser' following instructions on the sachet.

Nettoyer et stériliser vos bouteilles et votre tube de transcodage en suivant les instructions sur le sachet du produit.

Syphon your beer into bottles making sure you leave a 5cm (2 inches) gap between beer fill level and very top of bottle.

Before sealing bottles add one heaped teaspoon of sugar per 500ml bottle for lagers OR a level teaspoon per 500ml bottle for all other types.

12

Mettre 1 c. à thé comble de sucre dans votre bouteille de 500 ml. pour une bière de type Lager ou 1 c. à thé rase de sucre pour les autres types de bière. Siphonner votre bière dans les bouteilles en laissant un espace de 5 cm (2 pouces) en dessous du goulot de la bouteille. Installer le bouchon de fermeture sur chaque bouteille.

13

Store your beer upright in a warm place (25-30°C) for 1 week then transfer to a cool dark

Entreposer vos bouteilles à température ambiante pendant une semaine en position debout. Ensuite entreposer dans un endroit sombre et frais pour la clarification.

SERVING & STORAGE

Your beer is ready to drink as soon as it's clear (Wheat Beers can be served cloudy) but for a smoother beer leave in a cool place for an extra 2 weeks. Serve chilled and pour very slowly & carefully 'in one go' to avoid sediment being transferred into your glass. If your beer is flat it can mean you left it too long before bottling. If flat then transfer bottles to a warm place (25 - 30°C) for 2 weeks and gently inverly and twist bottles every few days to re-suspend the yeast. Beers are best drunk within 3 months of bottling.

Votre bière est prête à boire dès qu'elle devient claire en bouteille (les bières de type Wheat-Blanche sont embrouiller lors du service). Toutefois pour une meilleure qualité laisser votre bière au minimum 2 semaines dans un endroit sombre et frais. Servir frais et verser la bière doucement dans votre verre en prenant soin de ne pas transférer le dépôt au fond de la bouteille. Si la bière n'est pas assez gazéifié vous pouvez remettre vos bouteilles à température ambiante pour un 2 semaines supplémentaires et remuer chaque bouteille la tête vers le bas très délicatement pour remettre les levures en suspension. Les bières sont généralement meilleures avant 3 mois après l'embouteillage.

FOR FURTHER INFORMATION PLEASE VISIT:
POUR PLUS D'INFORMATION VISITEZ:
WWW.ABCCORK.COM

