

PREPARATION DU BRASSAGE:

Le nettoyage et la stérilisation du matériel sont deux étapes cruciales pour obtenir un brassage réussi, évitant les infections qui pourraient donner un mauvais goût à votre bière. Nous vous recommandons d'utiliser la poudre nettoyante de stérilisation (incluse) afin de stériliser votre cuve de fermentation, ainsi que tout le matériel qui entrera en contact avec votre bière : votre cuillère, votre équipement de mise en bouteille, etc.

Mélangez le stérilisant dans votre cuve de fermentation, en utilisant 5 de litres de solution pour cette étape. Faire tremper tout le matériel (incluant l'intérieur du couvercle de la cuve) dans la solution pour au moins 30 minutes. Assurez-vous que tout l'intérieur de la cuve est en contact avec la solution, agitez-la et ouvrez le robinet de la cuve pour y faire passer un peu de solution aussi. Rincez ensuite abondamment tout l'équipement avec de l'eau fraîche.

INSTRUCTIONS DE BRASSAGE:

Les quatre ingrédients principaux de la fabrication de la bière sont: l'eau, les sucres fermentescibles (traditionnellement issues de l'orge maltée), le houblon et la levure. Les kits procurent l'extrait de malt et le houblon déjà transformés et combinés selon les recettes de nos brasseurs. La levure se trouve dans un sachet sous le couvercle du kit. Il ne vous reste qu'à ajouter de l'eau et du sucre de brassage supplémentaire (inclus).

1. Prenez le kit et enlevez l'étiquette et le capuchon en plastique. Trouvez le sachet de levure sous le couvercle et conservez-le pour plus tard.
2. Faites tremper la canette de métal dans de l'eau chaude pendant 10 minutes afin d'en amollir le contenu.
3. Dissoudre ce contenu et 1 kilo de sucre de brassage dans 2 litres d'eau chaude à l'intérieur de votre cuve de fermentation. Ajoutez ensuite 17 litres d'eau fraîche et mélangez bien.
4. Ajoutez ensuite 2,5 litres d'eau, chaude ou froide, de façon à ce que la température finale du mélange soit d'environ 18-28°C, pour éviter d'endommager la levure.
5. Saupoudrez le contenu du sachet de levure sur la surface du liquide et scellez la cuve avec son couvercle et le barboteur (remplir le barboteur à moitié avec de l'eau).
6. Le bouillonnement du liquide à travers le barboteur vous indique que la fermentation a commencé (6 à 12 heures après l'ajout de levure). Conservez le mélange à une température entre 18 et 28°C, jusqu'à ce que la densité atteigne 1006 (environ 4 à 7 jours). A cette étape, le barboteur aura cessé de bouillonner.

SURVEILLANCE DE LA FERMENTATION:

Vous pouvez surveiller la préparation de votre bière à l'aide de votre thermomètre et de votre hydromètre. Ne pas ouvrir le couvercle de votre cuve durant la fermentation pour ne pas y introduire d'infection.

Vérifiez la température à l'aide du thermomètre sur le côté de la cuve afin de vous assurer que la température reste entre 18 et 28°C. Si la température de votre mélange tombe sous 18°C, la fermentation peut ralentir ou même s'arrêter. En hiver, vous aurez peut-être besoin d'un coussin chauffant ou d'une ceinture chauffante afin de conserver une température au-dessus de 18°C.

L'hydromètre mesure la densité d'un liquide. Pour des besoins du brassage, il mesure la quantité de sucre (malt et dextrose) dans le mélange. La densité initiale de votre bière sera approximativement 1035 - 1040. A mesure que la fermentation progresse, les sucres sont convertis en alcool et en dioxyde de carbone (CO₂). Le CO₂ s'observe durant la fermentation par un bouillonnement dans le barboteur. Lorsque la fermentation est terminée, la densité pour un kit avec canette standard avec 1 kilo de dextrose devrait être d'environ 1006. Si vous utilisez un sucre de brassage liquide ou un extrait de malt au lieu de sucre, la densité devrait être plus de 1012. Pour mesurer la densité, utilisez le robinet de cuve et remplissez l'éprouvette aux $\frac{3}{4}$, jusqu'à ce que l'hydromètre flotte. Faites tourner l'hydromètre afin d'éliminer les bulles de gaz pour qu'elles ne dérangent pas le résultat. Lisez la mesure où le niveau de la bière coupe la tige de l'hydromètre. Ne pas remettre l'échantillon de bière dans la cuve.

Si vous utilisez un clarifiant, ajoutez-le juste avant que la fermentation ne s'arrête (à une densité approximative de 1010). Lorsque la mesure à l'hydromètre demeure constante pendant 24 heures, la bière est prête à être mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT ET EMBOUTEILLAGE:

1. Une fois la fermentation complétée, vous êtes prêts à embouteiller votre bière et la conditionner. Stérilisez 30 bouteilles de 750ml et 30 capsules, ainsi que tout l'équipement nécessaire à la mise en bouteille. Pour ce faire, enlever toute saleté à l'aide de la brosse à bouteille. Ensuite, mélangez de la poudre stérilisante et de l'eau tiède et faites tremper les bouteilles pendant 30 minutes. Vous n'avez pas besoin de remplir les bouteilles au complet, seulement $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ et assurez-vous de les tourner pour rincer toute la surface intérieure. Après cette étape, rincez les bouteilles abondamment avec de l'eau fraîche.
2. Ajoutez 1 bonne c. à thé de sucre normal au fond de chaque bouteille. Si vous utilisez des bouteilles courtes, réduisez la quantité de sucre de moitié pour chaque bouteille courte.
3. Retirez le barboteur avant d'ouvrir le robinet afin d'empêcher l'eau du barboteur de se verser dans votre mélange.
4. Ajustez la tige d'embouteillage au robinet. Remplissez les bouteilles jusqu'à 40 mm du goulot en soulevant la bouteille de façon à ce que le bout de la tige d'embouteillage s'appuie au fond de la bouteille, laissant ainsi s'écouler la bière.
5. Fermez les bouteilles à l'aide de capsules et d'un capsuleur.
6. Retournez délicatement chaque bouteille 4 fois pour dissoudre le sucre.
7. Dater et étiquetez chaque bouteille.
8. Entrez les bouteilles à la verticale dans un endroit tempéré (approximativement entre 18 et 25°C) pour 5 jours, afin de permettre la fermentation secondaire en bouteille (conditionnement), chargeant ainsi la bière de gaz carbonique. Entrez ensuite la bière dans un endroit plus frais (approximativement entre 8 et 12°C) pour une autre semaine avant de consommer, afin de laisser les saveurs mûrir.