

PREPARATION DU BRASSAGE :

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

Mélanger le stérilisant dans votre cuve avec un total de 5 litres de solution. Faire tremper tout le matériel (y compris l'intérieur du couvercle de la cuve) dans la solution pendant au moins 30 minutes. Faire tourner la solution pour vous assurer que tout l'intérieur de la cuve est en contact avec la solution, et en faire passer une partie par le robinet de la cuve. Rincer 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 issus de l'orge malté), le houblon et la levure. Les kits de brassage 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. Vous devrez simplement ajouter l'eau et du sucre de brassage (fourni).

1. Prendre le kit de brassage ; enlever l'étiquette et le couvercle en plastique. Détacher le sachet de levure sous le couvercle et le conserver pour un usage ultérieur.
2. Faire tremper la conserve dans l'eau chaude pendant environ 10 minutes afin de ramollir son contenu.
3. Dissoudre le contenu de la conserve et 1 kilo de sucre de brassage dans 2 litres d'eau chaude à l'intérieur de votre cuve. Puis ajouter 17 litres d'eau fraîche. Bien mélanger.
4. Ajouter 2,5 litres d'eau chaude ou froide afin que la température finale se situe entre environ 18 et 28°C, pour ne pas endommager la levure.
5. Saupoudrer le contenu du sachet de levure sur la surface du liquide. Déposer le couvercle de la cuve sur le dessus, ainsi que le sas pressurisé (remplir la moitié de ce sas avec de l'eau).
6. Le bouillonnement de l'eau dans le sas indique que la fermentation a débuté (6 à 12 heures après l'ajout de la levure). Conserver la mixture à une température comprise entre 18 et 28°C jusqu'à ce que la densité atteigne 1006 (dans environ 4 à 7 jours). Durant cette période, le sas pressurisé aura arrêté de bouillonner.

SURVEILLANCE DE LA FERMENTATION :

Vous pouvez surveiller la préparation de votre bière à l'aide de votre thermomètre et de votre hydromètre. N'ouvrez pas le couvercle de la cuve durant la fermentation pour ne pas y introduire de bactéries.

Vérifier la température du thermomètre situé sur le côté de la cuve pour vous assurer que la température reste entre 18 et 28°C. Si la température de votre bière descend en-dessous de 18°C, la fermentation risque de ralentir ou même de s'arrêter. En hiver, vous aurez peut-être besoin d'installer un coussin ou une ceinture chauffante autour de votre cuve afin de conserver une température constante au-dessus de 18°C.

L'hydromètre mesure la densité (pesanteur spécifique) des liquides. Pour les besoins du brassage, il mesure la quantité de sucres (malt et dextrose) dans la bière. La densité initiale se situera environ entre 1035 et 1040. Lors du processus de fermentation, les sucres sont convertis en alcool et en dioxyde de carbone (CO₂). Le CO₂ peut être observé par le bouillonnement dans le sas pressurisé pendant la fermentation.

Lorsque la fermentation est terminée, une conserve standard de concentré et 1 kg de sucre de brassage de dextrose permettront d'obtenir une densité spécifique de 1006. Si vous utilisez un sucre liquide ou un extrait de malt au lieu du sucre, cette densité s'élèvera alors généralement à 1012.

Pour effectuer une mesure de la densité, utiliser le robinet de la cuve et remplir l'éprouvette jusqu'au ¾ environ, jusqu'à ce que l'hydromètre flotte. Faire tourner l'hydromètre afin d'éliminer les bulles de gaz pour obtenir une lecture précise. L'endroit où la bière coupe la tige de l'hydromètre correspond à l'endroit où vous prendrez la mesure. Ne pas remettre l'échantillon de bière dans la cuve. Si vous utilisez un clarifiant, l'ajouter juste avant que la fermentation ne s'arrête (à une densité approximative de 1010). Lorsque la lecture sur l'hydromètre reste constante pendant 24 heures, la bière est prête pour l'embouteillage.

EMBOUTEILLAGE ET CONDITIONNEMENT :

1. Une fois la fermentation terminée, votre bière peut être embouteillée et conditionnée. Stériliser des bouteilles de 30 x 750ml, les capsules à bière, ainsi que tout l'équipement d'embouteillage. Pour ce faire, enlever toute saleté visible à l'aide d'une brosse à bouteille. Puis mélanger la poudre de stérilisation avec de l'eau tiède, et tremper les bouteilles dans cette eau pendant 30 minutes. Vous n'avez pas besoin de remplir les bouteilles complètement, 1/4 ou 1/2 de la bouteille suffira, mais vous devrez faire tourner cette eau pour vous assurer que toute la surface interne des bouteilles est couverte. Rincer abondamment avec de l'eau fraîche après le trempage.
2. Ajouter une bonne cuillère à café de sucre normal au fond de chaque bouteille. Si vous utilisez des bouteilles de petit format, réduisez la quantité de sucre de moitié pour chaque bouteille.
3. Retirer le sas pressurisé avant d'ouvrir le robinet afin d'empêcher l'eau du sas de se déverser dans votre mixture.
4. Ajuster la valve d'embouteillage au robinet. Remplir les bouteilles jusqu'à 40 mm du goulot en soulevant la bouteille de façon à ce que la valve soit appuyée au fond de la bouteille, laissant ainsi s'écouler la bière.
5. Fermer les bouteilles à l'aide des capsules et d'un capsuleur.
6. Retourner délicatement chaque bouteille 4 fois pour dissoudre le sucre.
7. Dater et étiqueter chaque bouteille.
8. Entreposer les bouteilles à la verticale dans un endroit tempéré (entre 18 et 25°C) pendant 5 jours afin de permettre la fermentation secondaire (conditionnement de la bouteille), chargeant ainsi la bière de gaz carbonique. Après cette période de 5 jours, déplacer les bouteilles dans un endroit plus frais (entre 8 et 12°C environ) pendant au moins une semaine afin de permettre aux saveurs de la bière de mûrir avant sa consommation.