



Bienvenue à la façon simple et facile de faire de la bière! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pouvez fabriquer une bière d'excellente qualité en seulement quatre semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de brassage, même si vous en êtes à votre première expérience. Si vous avez déjà fabriqué de la bière à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard. Important: Veuillez lire toutes les instructions avant de commencer. Caution: Le brassage domestique exige des normes rigoureuses de propreté et d'hygiène. Veuillez prendre connaissance des instructions pertinentes ci-dessous.

Avant de commencer

NETTOYEZ ET ASEPTISEZ VOTRE MATÉRIEL!

La bière peut être contaminée par des bactéries. C'est pourquoi il faut absolument nettoyer et aseptiser chaque article qui viendra en contact avec le moût de la trousse de brassage tout grain de première qualité Brew House avant de l'utiliser.

Nettoyants, comme Sani-Brew (Diversol) ou du savon à vaisselle antibactérien non parfumé

Sani-Brew, un nettoyant chloré, est un excellent choix pour le nettoyage. (Il se présente sous la forme d'une poudre rose vendue sous plusieurs marques de commerce.) Il donne de meilleurs résultats lorsqu'on le laisse agir sur le matériel pendant 20 minutes avant de le rincer à l'eau chaude.

Aseptisants, comme Iodophore, Star-San ou B-Brite

Les aseptisants chlorés ou iodés sont nécessaires pour obtenir le niveau d'aseptisation qu'exige la fabrication de la bière. (Les sulfites ne sont pas assez puissants.)

Iodophor est un aseptisant iodé. Star-San est un aseptisant à base d'acide sans rinçage. B-Brite est un aseptisant à base de percarbonate.

Pour éliminer les résidus, on peut utiliser une éponge ou une brosse à récuser. Toutefois, il faut éviter les matières abrasives sur le plastique, car cela risquerait de le rayer ou de le marquer, ce qui créerait des conditions propices à la croissance des micro-organismes.

Après avoir nettoyé et aseptisé le matériel, le rincer abondamment à l'eau chaude.

Style de bière _____

Code de date _____

Code de date du sachet de levure _____

Matériel nécessaire

CUVE DE FERMENTATION PRINCIPALE : Contenant en plastique approuvé pour usage alimentaire, ayant une capacité de 46 litres (10 gal. imp./12 gal. U.S.), avec couvercle.

TOURIE : Contenant en forme de bouteille, ayant une capacité de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. U.S.) fait en verre ou en plastique approuvé pour usage alimentaire.

BONDE HYDRAULIQUE ET BOUCHON : Soupape qui bouche le goulot de la tourie. Elle permet au gaz carbonique de s'échapper tout en empêchant l'air et les micro-organismes de pénétrer dans la tourie.

BOYAU ET TUBE DE SOUTIRAGE : Boyau de 1,8 m (6 pi) en plastique approuvé pour usage alimentaire auquel est fixé un tube rigide en acrylique. Il sert à transvaser la bière d'un contenant à l'autre, de façon à éliminer la lie qui s'est déposée au fond du contenant.

TUBE REMPLISSEUR DE BOUTEILLE - 5/16 po : Utilisez le remplisseur pour remplir les bouteilles de bière. Remplissez complètement la bouteille et retirez le remplisseur. Cela laissera juste ce qu'il faut d'espace libre à l'intérieur de chaque bouteille.

DENSIMÈTRE ET ÉPROUVETTE :

À l'aide de l'éprouvette, le densimètre sert à mesurer la densité; il est très utile pour

contrôler la progression de la fermentation. Vous devriez mesurer la densité à chaque étape et l'inscrire à l'endroit prévu.

ÉCHANTILLONNEUR : Tube qui sert à prélever des échantillons dans la tourie afin de mesurer la densité. Descendre l'échantillonneur dans la tourie et attendre qu'il soit rempli; boucher l'ouverture avec le doigt et le retirer.

CUILLÈRE : En plastique approuvé pour l'usage alimentaire, environ 70 cm (28 po) de long.

BOUTEILLES DE BIÈRE, CAPSULES ET CAPSULATEUR : Si vous utilisez des bouteilles de bière en verre de 355 ml (12 oz), vous aurez besoin de 60 bouteilles et de 60 capsules, et d'un capsulateur. Pour éviter que les bouteilles n'éclatent sous pression, inspectez minutieusement les bouteilles usagées ou recyclées à la recherche de fissure ou d'anomalie. Si vous utilisez des bouteilles en PET de 500 ml ou d'un litre, vous aurez besoin de 46 bouteilles de 500 ml ou de 23 bouteilles d'un litre et d'autant de capsules vissables appropriées. Au moment de l'embouteillage, assurez-vous que les capsules vissables sont vissées à bloc. Les quantités obtenues sont approximatives.

TASSE AMESURER : Une tasse qui peut recevoir de l'eau bouillante.

ÉTAPE 1 Fermentation principale

(Jour 1)

Date _____ Densité _____ (1,040 à 1,050)

Aseptisez et rincez la cuve de fermentation principale, le densimètre, l'éprouvette, le thermomètre et la cuillère.

REMARQUE : Assurez-vous de rincer parfaitement la cuve après l'avoir aseptisée. Des résidus d'aseptisant (comme Star-San) peuvent causer des débordements de mousse pendant la fermentation.

1. Versez le contenu du sachet n° 1 dans la cuve de fermentation principale qui a été aseptisée.

REMARQUE : Le sachet n° 1 renferme un stabilisateur de pH qui est indispensable. Sans lui, la bière finie n'aura pas bon goût. **N'omettez PAS ce produit.**

2. Ajouter 8 litres (1,8 gallon impérial [2,16 gallons américains]) d'eau bouillie et refroidie à la température de la pièce (entre 18 et 23 °C [65 à 75 °F]). L'ébullition de l'eau élimine le chlore qu'elle peut contenir. Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'eau distillée à moins que le style de bière (ex. la Pilsner) ne le permette.

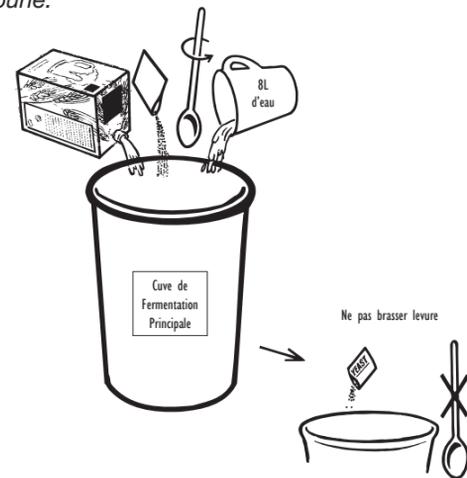
3. Versez le moût dans la cuve de fermentation principale. Brassez vigoureusement pendant une minute.

4. Mesurez la densité et prenez-la en note.

5. Saupoudrez le sachet de levure à la surface du moût. Ne brassez pas.

6. Posez le couvercle sur la cuve de fermentation et entreposez-la à température de la pièce (18 à 23 °C /65 à 75 °F), de préférence sur une surface solide (une table ou un comptoir) d'environ 1 m (3 pi) de haut de façon à ne pas perturber le dépôt au fond de la cuve au moment d'effectuer le soutirage.

Au cours des trois jours qui suivent, la bière présentera un collet, signe de fermentation. Lorsque ce collet s'affaisse (autour des jours 3 à 5), il est temps de soutirer la bière dans la tourie.



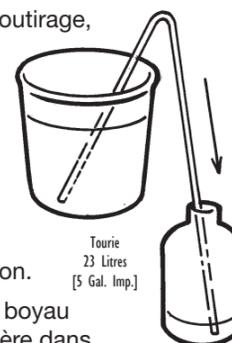
ÉTAPE 2 Fermentation secondaire

(Jour 3 à 5)

Date _____ Densité _____ (1,020 ou moins)

La fermentation principale est maintenant terminée. Aseptisez et rincez la tourie, le boyau, le tube de soutirage, la bonde et le bouchon.

1. À l'aide du boyau et du tube de soutirage, soutirez soigneusement la bière dans la tourie en évitant de perturber le dépôt au fond de la cuve.



2. Mettez la tourie sur une surface surélevée.

3. Remplissez la bonde à moitié d'eau. Fixez la bonde et le bouchon.

REMARQUE : Placez l'extrémité du boyau de soutirage sous la surface de la bière dans la tourie. Cela réduira les éclaboussures et aidera à produire une bière plus effervescente une fois embouteillée.

Dans 10 à 15 jours, la bière aura cessé de fermenter. Il ne devrait plus monter que très peu de bulles, voire aucune, à la surface ou sur la paroi.

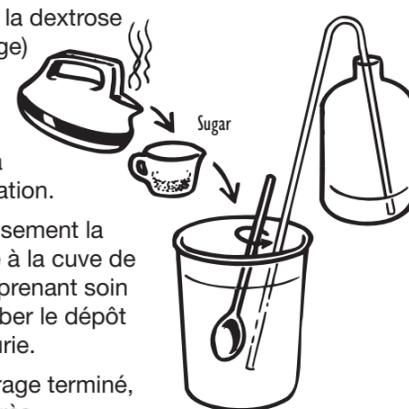
ÉTAPE 3 Amorçage

(Jour 20)

Date _____

La bière est inerte, prête à embouteiller. Aseptisez et rincez la cuve de fermentation, la tasse à mesurer, le boyau et le tube de soutirage, la cuillère, les bouteilles et les capsules.

1. Faites dissoudre la dextrose (sucre d'amorçage) dans 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante et versez-la dans la cuve de fermentation.



2. Soutirez soigneusement la bière de la tourie à la cuve de fermentation en prenant soin de ne pas perturber le dépôt au fond de la tourie.

3. Une fois le soutirage terminé, remuez la bière très délicatement pour mélanger le sucre.

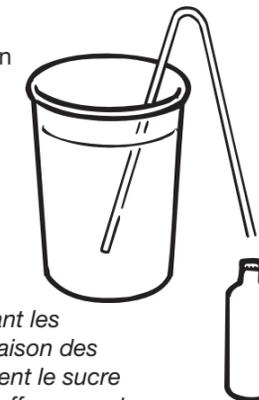
ÉTAPE 4 Embouteillage et entreposage

EMBOUEILLAGE

1. Mettez la cuve de fermentation sur une surface plus élevée.

2. Soutirez la bière dans les bouteilles aseptisées en remplissant celles-ci jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord.

3. Posez aussitôt les capsules sur les bouteilles.



La bière deviendra trouble pendant les quelques jours qui viennent, en raison des levures résiduelles qui consomment le sucre d'amorçage ce qui rend la bière effervescente.

ENTREPOSAGE (2-3 SEMAINES)

Entreposez vos bouteilles de bière à la température ambiante (18 à 23 °C/65 à 75 °F) à l'abri de la lumière pendant 14 jours. Essayez alors une bière pour vérifier si elle est effervescente; si elle ne l'est pas, laissez votre bière reposer pendant une semaine de plus. Quand elle est bien gazeuse, entreposez-la dans un endroit sombre et frais.

Un vieillissement de trois à quatre semaines améliorera considérablement le goût de votre bière. Les bouteilles contiendront toutes un petit dépôt, c'est pourquoi il est recommandé de les entreposer debout.

SERVICE

1. Refroidissez la bière à la température de service.

2. En gardant la bouteille debout, enlevez la capsule en douceur.

3. Versez la bière lentement et soigneusement dans un verre, en laissant la dernière cuillère à soupe dans la bouteille afin de ne pas transvider le dépôt.

4. Rincez la bouteille immédiatement; il sera plus facile de l'aseptiser quand vous en aurez de nouveau besoin.

5. Savourez votre bière maison!

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage. @2016_23519

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou le brassage artisanal ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427 ou encore, écrivez-nous à rjsinfo@cbrands.com www.thebrewhouse.com

Exclusivement distribué par



vinificateurs
artisans

Fabriqué par

BREWERY
MAGNOTTA