



Bienvenue dans le merveilleux monde du brassage! Prenez place dans le siège du brasseur artisan grâce à RJS Craft Winemaking et découvrez la joie et la fierté de brasser sa propre bière. Transformez votre expérience de brassage en une création unique et personnalisée que vous pourrez faire découvrir à vos parents et amis. Notre promesse : une bière artisanale de qualité, que vous aurez plaisir à partager. En suivant nos instructions faciles, vous pouvez produire des bières de qualité dès votre premier essai! Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de procéder à l'élaboration de votre vin.

Nettoyage et aseptisation

Nous ne pouvons trop insister sur l'importance du nettoyage et de l'aseptisation dans le processus de brassage, cette étape est PRIMORDIALE. Tout équipement qui entre en contact avec votre bière doit être nettoyé et aseptisé avec une solution reconnue pour ces fonctions

Produits Nettoyants – Sani-Brew (Diversol) ou du savon à vaisselle antibactérien non-parfumé

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

Aseptisants – 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 récurer. 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 microorganismes.

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

Avant de commencer votre trousse de bière, assurez-vous que tous les ingrédients soient présent dans la boîte.

Ingrédients: Moût pasteurisé (sac) • Levure à bière
Additifs: Sachet 1: Bicarbonate de potassium (stabilisateur de pH) • Sachet de dextrose

Matériel nécessaire:

- Cuve de fermentation principale : Contenant en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle, ayant une capacité de 46 litres (12 gal. US).
- Tourie de 23 litres (6 gal. US) : En verre ou en plastique de qualité alimentaire.
- Hydromètre et cylindre gradué : Pour mesurer la densité afin de surveiller la fermentation.
- Tube de soutirage et tuyau : Tuyau de 1,82 m (6 pieds) en plastique de qualité alimentaire, fixé à un tube de soutirage.
- 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.
- Bouteilles de bière, bouchons et capsuleur : Si vous utilisez des bouteilles de bière en verre de 355 ml (12 oz), vous aurez besoin de 60 bouteilles, de 60 bouchons, et d'un capsuleur. 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 bouchons. Au moment de l'embouteillage, assurez-vous que les bouchons soient vissés fermement. Les quantités obtenues sont approximatives.
- Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.
- Cuillère à long manche : En plastique de qualité alimentaire, environ 70cm (28 po) de long.
- Bonde hydraulique et bouchon : Bouche le goulot de la tourie. Doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de bière.
- Tasse à mesurer graduée : 500 ml (2 tasses).
- Thermomètre : Permet de surveiller la température

INSCRIVEZ LE CODE DE PRODUIT ICI:

Style de bière _____
Code alphanumérique (code de 12 caractères inscrit sur le dessus de la boîte) _____
Code de date (sachet de levure) _____

ÉTAPE 1 Fermentation principale

(Jour 1)

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

Aseptisez et rincez la cuve de fermentation principale, le couvercle, l'hydromètre, le cylindre gradué, le thermomètre et la cuillère à long manche.

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 primaire. **REMARQUE:** Le sachet n° 1 renferme un stabilisateur de pH qui est indispensable. Sans lui, la bière n'aura pas bon goût. **N'OMETTEZ PAS CE PRODUIT.**

2. Ajouter 8 litres (2,16gal. US) d'eau bouillie et refroidie à la température de la pièce (entre 18°C - 23°C / 65°F - 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. Pilsner) ne le recommande.

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

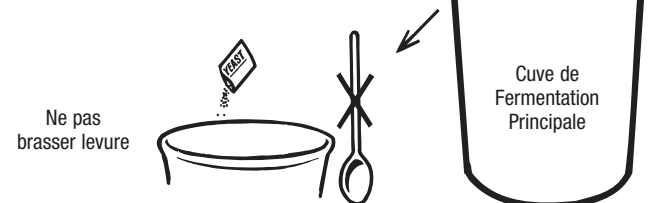
4. Mesurez la densité et prenez-la en note.

5. Saupoudrez uniformément la levure sur le moût. **NE PAS REMUEZ.**

6. Posez le couvercle sur la cuve de fermentation et entreposez-la à température de la pièce (18°C - 23°C / 65°F - 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 les sédiments 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.

REMARQUE: Si votre bière ne présente pas de signe de fermentation dans les deux premiers jours; communiquez avec votre détaillant ou encore contactez-nous à rjsinfo@arterracanada.com ou au 1-800-663-0954.



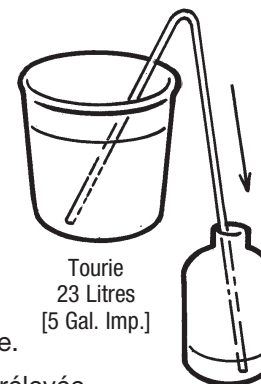
ÉTAPE 2 Fermentation secondaire

(Jour 3 à 5)

Date _____ Densité _____ (1,020 ou moins)

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

1. À l'aide du tuyau et du tube de soutirage, soutirez soigneusement la bière dans la tourie en évitant de perturber les sédiments. **REMARQUE:** Placez l'extrémité du tube 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.



2. Placez la tourie sur une surface surélevée.

3. Fixez la bonde hydraulique (doit être à moitié remplie d'eau) sur la tourie. Après 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.

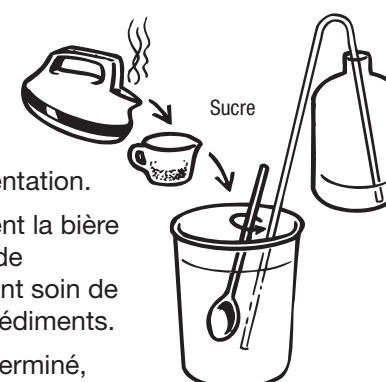
ÉTAPE 3 Conditionnement

(Jour 20)

Date _____

La bière est non-effervescente, prête à embouteiller. Aseptisez et rincez la cuve de fermentation, la tasse à mesurer, le tuyau et le tube de soutirage, la cuillère à long manche, les bouteilles et les bouchons.

1. Dissoudre le dextrose (sucre pour refermentation) dans 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante et versez-le dans la cuve de fermentation.



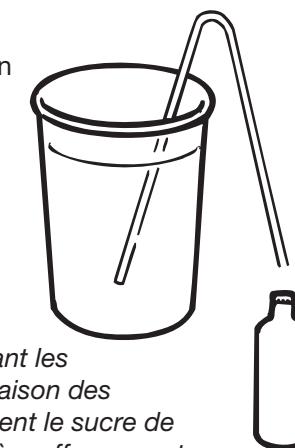
2. Soutirez soigneusement la bière de la tourie à la cuve de fermentation en prenant soin de ne pas perturber les sédiments.

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

ÉTAPE 4 Embouteillage et entreposage

EMBOUEILLAGE

1. Placez 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 bouchons sur les bouteilles.



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

ENTREPOSAGE (2-3 SEMAINES)

Entreposez vos bouteilles de bière à la température ambiante (18°C - 23°C / 65°F - 75°F) et à l'abri de la lumière pendant 14 jours. Puis, essayez 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 gazéifiée, entreposez-la dans un endroit sombre et frais.

Puisque les bouteilles contiendront un petit dépôt, il est recommandé de les entreposer debout. Votre bière est prête à consommer dès maintenant.

Veuillez consommer de manière responsable.

2018_80077124

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant ou contacter notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-663-0954 Canada & États-Unis.

Vous pouvez également visiter notre site internet au <https://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/mode-emploi/depannage> ou envoyez-nous un courriel à rjsinfo@arterracanada.com.

www.thebrewhouse.com

Exclusivement distribué par
 craft winemaking

Fabriqué par
 BREWERY