



MÉTHODE DE FABRICATION DE LA BIÈRE EN 1 ÉTAPE

Laver et stériliser vos instruments.

Vider le concentré dans votre fermenteur.

Ajouter la quantité recommandée de sucre ou de dextrose.

Rincer votre boîte avec de l'eau très chaude pour récupérer le maximum de concentré.

Brasser en ajoutant eau chaude et eau froide afin d'obtenir un volume de 23 litres et une température de 20c. à 24c. (70f. à 75f.). Le volume peut varier selon la marque et le type de bière.

Mesurer la densité de votre brassin. Vous devriez avoir une lecture de 1.038 à 1.040. La densité peut varier selon la marque et le type de bière.

Saupoudrer la levure sur le dessus du liquide et brasser légèrement.

Couvrir avec une feuille de plastique encerclée d'un élastique ou avec le couvercle du fermenteur sans le fermer hermétiquement.

Vérifier (24 heures plus tard) la température de votre brassin si elle se situe encore entre les températures recommandées. Ceci a pour but de savoir si la température ambiante est favorable à une bonne fermentation.

Laisser fermenter de 4 à 6 jours et mesurer la densité à tous les jours jusqu'à l'obtention d'une densité stable d'une durée de 48 heures soit entre 1.000 et 1.005. Ces densités peuvent varier selon la marque et le type de bière.

EMBOUTEILLAGE

Laver et stériliser vos bouteilles avec un produit approprié et rincer si nécessaire.

Remplir les bouteilles jusqu'à approximativement 2 pouces de la capsule. Ajouter 1\2 cuillère à thé de sucre par petite bouteille ou 1 c. à thé par grosse bouteille ou sans déplacer le dépôt, transférez votre bière dans un autre récipient, y ajouter 3/4 de tasse de sucre ou 1 tasse de dextrose et brasser pour dissoudre. Il est préférable de se faire un sirop avec 1/2 quantité d'eau, afin d'avoir un mélange plus homogène. Avec cette méthode vous pouvez utiliser une solution à faux col. Il est préférable de capsuler le plus rapidement possible après avoir rempli les bouteilles. Si vous avez mis votre sucre directement dans les bouteilles, capsuler rapidement et brasser légèrement.

CONSERVATION ET DÉGUSTATION

Laisser reposer à la température de la pièce (sombre si possible) pour une période d'au moins 3 à 4 semaines. Avec une période de repos plus longue, le goût de la bière s'améliorera beaucoup. Ne pas laisser reposer votre bière sur un plancher de sous-sol non isolé. Ne pas entreposer votre bière dans une chambre froide avant une période de vieillissement (6 à 8 semaines). Avec une température froide, la bière qui n'est pas assez vieillie sera difficile à clarifier ou aura tendance à se brouiller. Nous vous recommandons beaucoup, dans la mesure du possible, de faire refroidir votre bière selon vos besoins.

P/ S Tout vient à point à qui sait attendre.

Bon brassage

L'équipe de **Vins et Bières Victo** se fera toujours un plaisir de vous renseigner.

(819) 758-3915