



MÉTHODE DE FABRICATION DE LA BIÈRE EN 2 ÉTAPES

Laver et stériliser vos instruments.

Vider le concentré dans votre fermenteur (cuve primaire).

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.

Mesurer la densité à tous les jours à partir de la troisième journée de fermentation. Lorsque vous aurez atteint une densité entre 1.012 et 1.018, sans déplacer le dépôt vous devez transférer votre bière dans une tourie de bonne contenance et à ce moment, vous pouvez utiliser un clarifiant.

Fixer sur le goulot de la tourie, une bonde hydraulique remplie d'un liquide approprié.

Mesurer la densité 10 jours plus tard, l'inscrire et remesurer après 48 heures. Si les densités sont identiques vous procédez à l'embouteillage. Cette méthode donne de meilleurs résultats avec moins de dépôts dans les bouteilles et une bière plus raffinée.

N.B.: Les densités au transfert peuvent varier selon la marque et le type de bière. Certaines marques et types de bières doivent être transférées au moment où il y a une diminution de mousse sur le dessus du brassin.

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, l'utilisation d'un remplisseur vous facilitera la tâche. 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 votre cuve primaire, 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.

Cette méthode est applicable à la plupart des marques et des types de bières.

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.

Vins et Bières Victo Enr.

1A De Courval
Victoriaville, Qc
G6P 4W2

Tel: (819) 758-3915

vinsetbieresvicto@bellnet.ca

www.vinsbieres.com