

MÉTHODE DE FABRICATION DE LA BIÈRE



Tout votre matériel doit être nettoyé avec du savon chloré (chloroclean) et stérilisé avec de la sulfite.

- 1- Verser le contenu de la poche dans votre cuve primaire
- 2- Bien brasser pour oxygéner la bière
- 3- Mesurer la densité de départ (vous référer à la charte de densité)
- 4- Saupoudrer la levure, la brasser légèrement pour l'humecter. La fermentation devrait débuter dans les prochaines 24 heures.
- 5- Couvrir votre cuve en déposant votre couvercle
- 6- Laisser fermenter. Commencer à mesurer la densité à partir de la 3^{ème} journée. Lorsque la densité de soutirage est atteinte. Soutirer dans une tourie propre et stérile.
- 7- Fixer la bonde avec de l'eau.
- 8- Laisser reposer 8 jours, mesurer la densité et refermer la tourie. Reprendre la densité 48 heures plus tard, si la lecture est la même, la bière est prête à embouteiller. Si la lecture est différente, reprendre la densité 48 heures plus tard.

Embouteillage

- 1- Soutirer votre bière dans votre cuve en prenant soin de ne pas déranger le dépôt.
- 2- Ajouter 230 grammes de sucre de maïs, brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- 3- Remplis vos bouteilles jusqu'à 2.5 centimètres du goulot.
- 4- Garder vos bouteilles dans un endroit entre 20 et 24 C pendant au moins 2 semaines
- 5- Après ces 2 semaines vous pourrez mettre votre bière dans une pièce plus froide.

N.B. : Votre bière sera prête à boire mais elle sera beaucoup meilleure après 2 ou 3 mois de vieillissement.

Charte de Densité

	D.Départ	D.Soutirage	D.Finale
Blonde Lager	1.048	1.020	1.008
Wheat (Blé)	1.046	1.024	1.012
Dry	1.036	1.014	1.002
Pilsner Continentale	1.050	1.022	1.010
Cream Ale	1.048	1.025	1.013
Pale Ale	1.050	1.025	1.013
Red Ale	1.049	1.026	1.014
Brown Ale	1.050	1.024	1.012
Bock	1.064	1.031	1.019
Double Oatmeal Stout	1.055	1.032	1.020

Vins et Bières Victo
819-758-3915

vinsetbieresvicto@bellnet.ca