

Instructions de brassage de la trousse Micro-Brew



www.micro-brew.net

Matériel de brassage requis :

Matériel d'embouteillage requis :

Fiche de brassage

Type de bière : _____

Température : _____

Densité initiale : _____

Densité finale : _____

Note : _____

AVANT DE COMMENCER

1. La stérilisation

Pourquoi ?

La stérilisation du matériel est une étape très importante du brassage d'une bière. Il est en effet impératif de prévenir toute contamination en utilisant des produits appropriés. Tout le matériel en contact avec le malt ou la bière doit donc être stérilisé juste avant la manipulation.

Il faut soigneusement nettoyer le matériel de brassage au moyen d'une solution chlorée (chlore de qualité alimentaire), bien rincer et stériliser avec une solution d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium. Pour savoir comment préparer ces solutions stérilisantes, suivre les instructions de votre détaillant Micro-Brew.

FERMENTATION PRIMAIRE

1. Le brassage

- Laisser le sac dans la boîte pour faciliter le transvidage.
- Verser le moût de bière Micro-Brew dans la cuve de fermentation primaire préalablement stérilisée. Il est important de bien agiter avec une cuillère de brassage afin d'oxygéner le moût et ainsi favoriser une fermentation active.
- Faire un relevé sur le densimètre (hydromètre) et consigner la densité initiale dans la fiche de brassage se trouvant dans le haut du présent feuillet.
- Relever et noter la température du moût. Celle-ci devrait se situer entre 18°C et 23°C.
- Saupoudrer la levure sur la surface du moût sans brasser.
- Transporter la cuve primaire à l'endroit où se produira la fermentation. Poser le couvercle sans toutefois le fermer complètement. Laisser fermenter à température ambiante (de 18°C à 23°C).
- Dans les premières 48 heures, soulever le couvercle pour vous assurer que la fermentation est commencée (une mousse se formera à la surface de la bière.) Si la fermentation n'a pas commencé dans les 48 heures suivant l'ajout de la levure dans le moût, communiquer avec votre détaillant Micro-Brew.

2. Le soutirage

Quand le faire?

La fermentation primaire dure en moyenne de 4 à 5 jours à une température d'environ 21°C. Pendant la fermentation, il y a formation d'une couche de mousse à la surface du moût. Dès que la couche de mousse disparaît, vers la 4^e ou la 5^e journée, il est temps de soutirer la bière dans une tourie stérile. En cas de doute, relever la densité et communiquer avec votre détaillant Micro-Brew.

Comment le faire ?

- S'assurer que la cuve primaire est surélevée en la plaçant, par exemple, sur une table ou un comptoir. Placer la tourie stérile sur le sol. Au moyen du siphon, aspirer doucement la bière de la cuve primaire à la tourie en prenant soin de ne pas remuer le sédiment qui se trouve dans le fond de la cuve.
- Insérer la soupape de fermentation à moitié remplie de solution aseptisante de métabisulfite de potassium ou d'Aseptox.

Comment faire?

Ajouter la solution chlorée dans la cuve primaire, fixer solidement le couvercle et bien agiter afin que la solution enduise toute la surface interne. Bien rincer à l'eau claire. Verser ensuite la solution aseptisante* de votre choix (d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium) dans la cuve et répéter les mêmes étapes. Stériliser tout le matériel de brassage selon cette procédure.

* Si vous utilisez une solution d'Aseptox, il n'est pas nécessaire de rincer après usage. Vous n'avez qu'à bien égoutter. Par contre, si vous utilisez une solution de métabisulfite de potassium, il est impératif de rincer votre matériel.

2. Température du moût :

Il est important que le moût de bière Micro-Brew soit à température ambiante (de 18°C à 23°C) avant le brassage. Assurez-vous de l'avoir entreposé dans une pièce tempérée pendant au moins 12 heures.

FERMENTATION SECONDAIRE

Laisser fermenter la bière en tourie de 7 à 10 jours avant de procéder à l'embouteillage. Relever la densité de la bière 2 jours de suite après la 7^e journée de fermentation. Si la densité demeure inchangée pendant ces 2 jours consécutifs, la fermentation est terminée. Consigner cette densité finale dans la fiche de brassage.

REMARQUE : Un brasseur averti utilise ces 7 à 10 jours de fermentation pour se préparer à l'embouteillage en lavant ses bouteilles. Laisser tremper les bouteilles souillées dans une solution chlorée pendant au moins 2 heures. Par la suite, les rincer à l'eau. Il faut cependant attendre la journée de l'embouteillage pour les stériliser.

EMBOUEILLAGE

REMARQUE : Parfois la bière n'est pas complètement clarifiée. Peu importe, si la densité est stable (inchangée) depuis 2 jours, on peut procéder. Elle se clarifiera en bouteille.

- Au moyen du siphon, transvider doucement la bière de la tourie à un seau stérilisé.
- Mélanger 230 g de dextrose (environ 1 ½ tasse) dans 2 tasses d'eau chaude et bien diluer. Ajouter doucement ce mélange à la bière et remuer.
REMARQUE : Il est essentiel d'ajouter du dextrose ou tout autre sucre d'embouteillage à l'étape de la mise en bouteille, sans quoi la bière ne sera pas pétillante. Pour ceux qui possèdent un système de bière en fût (de type draft), visitez notre site Web pour connaître la procédure à suivre ou parlez-en à votre détaillant Micro-Brew.
- Stériliser les bouteilles et les capsules au moyen de la solution d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium.
- Utiliser le siphon et la remplisseuse de bouteilles pour les remplir jusqu'à 1,5 cm (½ pouce) du haut du goulot.
- Apposer une capsule stérilisée sur chacune des bouteilles et capsuler (au moyen d'une capsuleuse).
- Entreposer les bouteilles de 10 à 14 jours à une température de 22°C à 25°C afin de favoriser la carbonisation (la formation de bulles dans la bière).

Votre bière est prête à être dégustée 2 semaines après l'embouteillage, mais elle sera encore meilleure si vous la laissez vieillir quelques semaines de plus !

REMARQUE : La bière Micro-Brew laisse toujours un léger sédiment dans la bouteille, comme toutes les bières de microbrasserie. C'est une bière traditionnelle, gazéifiée de façon naturelle avec de la levure à bière. Pour la servir, penchez le verre et versez la bière en évitant de remuer le sédiment.

Bonne dégustation !

Micro-Brew Kit Brewing Instructions



www.micro-brew.net

Required Brewing Equipment:

Required Bottling Equipment:

Brewing Record

Beer type: _____

Temperature: _____

Initial density: _____

Final density: _____

Remark: _____

BEFORE YOU START

1. Sterilization

Why?

Sterilizing your equipment is an important step of the beer brewing process. It is imperative to prevent any contamination by using appropriate products. All the equipment that comes in contact with either the malt or the beer must be sterilized just prior to manipulation.

The brewing equipment must be carefully cleaned using a chlorine rinse (food grade chlorine), thoroughly rinsed and sterilized using an Aseptox or metabisulfite solution. Refer to your Micro-Brew retailer for instructions on how to prepare these sterilizing solutions.

How?

Pour the chlorine rinse in the primary fermenter, put the lid on tightly and shake well so the solution coats the entire inside surface. Rinse well using clear water. Then pour the sterilizing solution of your choice (Aseptox or dipotassium metabisulfite solution) in the fermenter and repeat the same steps. Sterilize all brewing equipment following the same procedure.

* If you're using an Aseptox solution it is not necessary to rinse after use. Just leave to drip dry. On the other hand, if you're using a dipotassium metabisulfite solution, it is imperative that you rinse all your equipment.

2. Wort Temperature:

It is important that the Micro-Brew wort be at room temperature (between 18 °C and 23 °C) before starting the brewing process. So make sure to store it in a temperate room at least 12 hours prior to brewing.

PRIMARY FERMENTATION

1. Brewing

- Leave the bag in the box. This will make the transfer easier.
- Pour the Micro-Brew beer wort in the previously sterilized primary fermenter. It is important to stir well with a mixing spoon in order to oxygenate the wort and promote active fermentation.
- Read the densimeter (hydrometer) and note down the initial density in the brewing record you will find at the top of the present instruction leaflet.
- Read and note down the wort temperature. It should be between 18 °C and 23 °C.
- Sprinkle the yeast on the surface of the wort without stirring.
- Move the primary fermenter where the fermentation will take place. Place the lid on top of it without completely snapping the lid shut. Simply place the lid on top. Leave to ferment at room temperature (between 18 °C and 23 °C).
- During the first 48 hours, pick up the lid and make sure fermentation has started. (Froth will form at the surface of the beer.) If fermentation has not started within 48 hours following the addition of the yeast to the wort, contact your Micro-Brew retailer.

2. Racking

When to do it

Primary fermentation takes on average from 4 to 5 days at a temperature of around 21 °C. During fermentation a layer of froth forms at the surface of the wort. When this froth is gone, around the 4th or 5th day, it's time to rack the beer into a sterile carboy. If any doubt persists in your mind, take a reading of the density and contact your Micro-Brew retailer.

How to do it

- Make sure the primary fermenter is raised by putting it, for example, on a table or counter. Put the sterile carboy on the floor. Using the siphon, gently draw the beer from the primary fermenter to the carboy making sure not to stir up the sediment at the bottom of the fermenter.
- Insert the fermentation airlock half-filled with a dipotassium metabisulfite or Aseptox solution.

SECONDARY FERMENTATION

Leave the beer to ferment in the carboy between 7 and 10 days before moving to bottling. After the 7th day, take a reading of the beer density 2 days running. If the density remains unchanged during these 2 consecutive days, fermentation is done. Note down this final density in your brewing record.

REMARK: An experienced brewer uses these 7 to 10 fermentation days to prepare for bottling by washing his or her bottles. Let the dirty bottles soak in a chlorine rinse for at least 2 hours. Rinse with water. However, bottles may not be sterilized until bottling day.

BOTTLING

REMARK: Sometimes the beer is not completely clear. You may however proceed if the density has remained unchanged for 2 days. The beer will clarify in the bottle.

- Using a racking tube gently transfer the beer from the carboy to a sterilized bucket.
- Mix 230 g dextrose (about 1½ cup) in 2 cups hot water and dilute well. Gently add this mix to the beer and stir.
NOTE: It is essential to add dextrose or any other priming sugar at bottling time, otherwise the beer won't fizz. If you have a draft beer system, visit our Website for the appropriate procedure or contact your Micro-Brew retailer.
- Sterilize your bottles and caps with an Aseptox or metabisulfite solution.
- Use the siphon and the bottle filler to fill the bottles up to 1.5 cm (half an inch) from the top of the neck.
- Put a sterilized cap on each bottle and cap using a bottle capper.
- Store the bottles between 10 and 14 days at a temperature ranging from 22 °C to 25 °C in order to promote carbonating (the formation of the bubbles in the beer).

Your beer is ready to enjoy 2 weeks after bottling, but it will taste even better if you let it age a few more weeks!

REMARK: Micro-Brew beer always leaves a light sediment in the bottle, as all microbrewery beers do. It is a traditional beer, naturally carbonated with beer yeast. To serve, tilt the glass and pour the beer while avoiding to stir up the sediment.

Enjoy!