



4  
LITRES

**INSTRUCTIONS  
POUR LE BRASSAGE  
DE VOTRE BIÈRE**

## AVANT LE BRASSAGE: NETTOYEZ votre matériel !

L'étape la plus importante lors de votre brassage est le nettoyage. Il vous faudra être très minutieux. Si tout n'est pas correctement propre et désinfecté, votre bière risque d'être infectée ! Mais pas d'inquiétude, nous vous fournissons un détergent.

- Dissolvez un tiers (7g) de votre sachet de désinfectant avec 3-4 litre d'eau chaude dans un grand récipient. (Gardez les deux autres tiers pour l'embouteillage et nettoyer la dame-jeanne.)
- Laissez tremper tous les matériels que vous allez employer pendant 2 à 5 minutes.
- Pas besoin de rinçage avant utilisation.
- Gardez à porter de main votre récipient de détergent pendant le brassage pour nettoyer vos ustensiles si-besoin



### 1 - L'EMPÂTAGE

- Chauffez **4,4 litres** d'eau à **71°C**
- Ajoutez les céréales et le malt. («mashing in»)
- Mélangez délicatement avec une cuillère ou une spatule jusqu'à ce que les grains forment une pâte en évitant la formation de grumeaux. (La maische doit être hydratée, pas gorgée d'eau au point d'être détrempée).
- Couvrez et laissez cuire pendant **60 minutes entre 63 et 68°C**. (Relevez la température à plusieurs endroits avec le thermomètre de temps en temps)
- Au besoin, rectifiez avec de l'eau chaude ou froide. Remuez la maische toutes les dix minutes.
- Après 60 minutes, faites chauffer l'eau à **75°C** tout en mélangeant délicatement pendant 10 minutes. («mashing out»)



### 2 -LE RINÇAGE

- Chauffez **3,9 litres** d'eau à **77°C**
- Préparez votre «cuve de clarification» (une passoire sur une marmite).
- Transvasez soigneusement la trempe de céréales chaudes dans la passoire en récupérant le moût qui passe à travers.
- Versez lentement l'eau à 77°C en portions égales sur la drêche pour filtrer les impuretés et récupérer uniquement le moût. Procédez lentement, l'eau ne doit pas stagner en surface, ni casser le gâteau de grains pour éviter d'extraire trop de sédiments.
- Mélangez délicatement le gâteau de grains, repassez la passoire sur la première marmite et versez le moût sur les drèches. Recommencez cette étape une seconde fois (3 filtrations des drèches en tout).



### 3 - L'ÉBULLITION

- Dans une marmite, chauffer le moût jusqu'à ce qu'il arrive à ébullition. Le moût va mousser lorsque vous ajouterez les houblons,
- La cuisson va durer **60 minutes**.
- Ne pas couvrir la marmite, il faut laisser le moût s'évaporer
- Ajoutez le houblon selon l'ordre donné et en respectant les durées ci-contre :





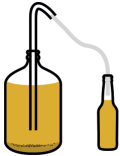
#### 4 - LE REFROIDISSEMENT

- Mettez la marmite dans un bain de glace en veillant à couvrir à l'aide d'un couvercle jusqu'à ce que sa température baisse à 21°C.
- Transvasez votre bière dans la dame-jeanne à l'aide de la pompe de soutirage sans utiliser le filtre. Prenez garde à ne pas transvaser la pâte au fond de la marmite.



#### 5 - LA FERMENTATION

- Ajoutez la levure. (Versez seulement la moitié du sachet dans le liquide.)
- Agitez délicatement. Ainsi vous réveillez la levure et faites entrer plus d'air dans le moût.
- Placez le bouchon désinfecté sur la dame-jeanne. Désinfectez le barboteur, et remplissez-le jusqu'à la moitié avec de l'eau. Enfoncez-le dans le bouchon.
- Entreposez la dame-jeanne dans un lieu tempéré (environ 20°C) à l'abri de la lumière (sous l'évier par exemple) et laissez-la reposer pendant **deux semaines**.
- Quand vous ne verrez plus de bulles s'échapper dans votre barboteur, mettez votre dame-jeanne dans lieu frais (<10°C) afin de faire descendre les levures pendant 10 jours environ.



#### 6 - L'EMBOUTEILLAGE

- Nettoyez soigneusement les bouteilles avec de l'eau en enlevant tous les résidus éventuels. Remplissez chaque bouteille avec un peu de détergent dilué et secouez-les. Videz-les après deux minutes de trempe. Séchez-les à l'envers sans rinçage.
- Ajoutez dans chaque bouteille **une pastille de carbonatation/de 25 ou 33cl** (2 pour 50 ou 65 cl, 3 pour 75cl)
- Siphonnez la bière de la dame-jeanne pour remplir les bouteilles jusqu'à 1 ou 2 cm du goulot.
- Fermez les bouteilles. Entreposez-les dans un lieu tempéré (environ 20°C) à l'abri de la lumière minimum **2 semaines**.

# The Place to Beer!

BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE,  
TRIPLE, INDIA PALE ALE, STOUT...

DÉCOUVREZ TOUS NOS KITS RECHARGE SUR

**[WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR](http://WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR)**

LE COMPTOIR DU BRASSEUR  
6C RUE DE L'ORGE  
FR-68920 WINTZENHEIM