

FAQ / QUESTIONS FRÉQUENTES

1. PUIS-JE DÉBORDER SUR MON TEMPS DE FERMENTATION ?

Votre fermentation primaire doit durer au moins 14 jours pour laisser le temps à vos levures de consommer tous les sucres fermentescibles du moût. Si vous êtes pris par le temps, rien ne vous empêche de laisser votre moût fermenter 2 ou 3 jours supplémentaires à condition que votre fermenteur soit correctement stérilisé et fermé.

2. PUIS-JE RÉALISER UNE GARDE ?

La garde peut se réaliser avant et après la mise en bouteilles. Du fait des risques d'oxydation, nous vous recommandons de la réaliser après les 2 semaines de refermentation en bouteilles.

3. COMBIEN DE TEMPS PUIS-JE CONSERVER MA BIÈRE ?

Il est recommandé de la boire dans les 5 à 6 mois qui suivent la mise en bouteilles.

4. MON BARBOTEUR NE BULLE PAS, EST-CE NORMAL ?

Votre barboteur ne fait pas de « glouglou » au début de votre fermentation ? Pas de panique, la fermentation prend environ 3h à 24h pour s'activer, puis sera très active durant quelques jours (2 à 7 jours).

Lors de la deuxième semaine de fermentation, votre barboteur sera moins actif mais cela ne veut pas dire que la fermentation est terminée : c'est la partie la moins visible de la fermentation, mais vos levures travaillent toujours !

5. J'AI UN DÉPÔT AU FOND DE MON FERMENTEUR, EST-CE GRAVE ?

Il est tout à fait normal que vous ayez rapidement un dépôt qui se forme au fond de votre fermenteur. Ce sont vos levures qui ont sédimenté à cause de l'appauvrissement en nutriments et en sucres fermentescibles. Mais vous pouvez aussi retrouver des déchets organiques de houblons et de protéines de votre moût.

Attention à ne pas trop agiter votre fermenteur pour garder votre dépôt au fond.

6. PUIS-JE OUVRIR MON FERMENTEUR PENDANT LA FERMENTATION ?

La réponse est simple: NON. Après le refroidissement, tout contact de votre moût avec l'air ambiant est désormais un risque d'infection et d'oxydation de votre future bière. Laissez bien fermé votre fermenteur hermétiquement pendant 14 jours pour l'ouvrir uniquement lors de la mise en bouteille.

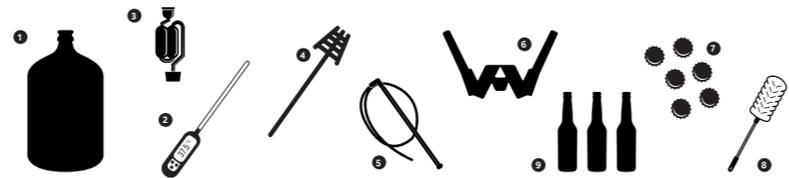
7. QUAND PUIS-JE OUVRIR MES BOUTEILLES ?

Il vous faut patienter encore 2 semaines de refermentation en bouteilles avant de les ouvrir entre amis. En effet, il faut laisser le temps aux levures de refermenter les sucres apportés par la pastille de sucre pour créer le CO² (« pshhhhit ») et l'alcool.

Ouvrez votre bouteille avant ces 2 semaines et votre bière n'aura pas tout son potentiel de pétillance.

LE MATÉRIEL:

Le brassage amateur nécessite un minimum d'équipement. Cet investissement est indispensable pour obtenir une bière de qualité. Nos **starter kits** contiennent tout le nécessaire pour brasser votre bière hormis les bouteilles et quelques ustensiles que vous trouverez facilement dans votre cuisine.



1. Dame-Jeanne: Récipient en verre de 5L utilisé pour la fermentation de votre bière.

4. Fourquet: Permet de «brasser» le mélange d'eau et de malt dans votre cuve.

2. Thermomètre: Permet de vérifier la température du moût pendant l'empâtage et l'ébullition.

5. Canne de soutirage: Permet de transvaser le moût d'un récipient à l'autre et d'embouteiller votre bière.

3. Barboteur et bouchon: Fait office de «soupape» et de filtre en permettant au gaz carbonique produit durant la fermentation de s'échapper tout en protégeant votre bière de tout élément extérieur.

Il s'utilise avec un tuyau en PVC transparent pour vérifier la clarté de votre bière.

6. Capsuleuse manuelle : Permet de serrer vos bouteilles à l'aide des capsules fournis.

7. Capsules : Couronnes 26mm métalliques utilisées pour fermer les bouteilles.

8. Goupillon : Sert à nettoyer la dame-jeanne avant/après brassage et les bouteilles.

9. Bouteilles : Contenant de 33cl en verre brun adaptée pour permettre une refermentation en bouteille de votre bière.

Compris dans le Kit Premium

LE MATÉRIEL QUI N'EST PAS COMPRIS MAIS DONT VOUS AUREZ BESOIN:

- Deux marmites (min. 9 litres)
- Une casserole (min. 5 litres)
- Une passoire à mailles fines
- Un entonnoir
- Une paire de ciseaux

- Un grand bac pour le bain de refroidissement (ou évier)
- Des pains de glace et/ou glaçons qui serviront pour le refroidissement
- Bouteilles à bouchon mécanique (si pas kit premium)

LA RECETTE COMPREND:

1. Malts concassés
Constitue la base de votre bière, il apporte les sucres & nutriments nécessaires à la fermentation.



MALTS



HOUBLONS



LEVURE

2. Houblons*
Épices de la bière, ils apportent amertume & arômes à votre bière.

3. Levure*
Transforme le sucre en alcool et en CO² lors de la fermentation.

4. Pastilles de carbonatation
Permet de refermenter votre bière en bouteille en apportant la bonne quantité de sucre.



PASTILLES DE SUCRE



DÉTÉRGENT

5. Sachet de détergent
À base d'oxygène actif, il permet de nettoyer/stériliser tout le matériel utilisé lors du brassage.

*A conserver au frais si vous brassez plus tard

The Place to Beer!

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

DÉCOUVREZ TOUS NOS KITS RECHARGE SUR

WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR



FABRIQUÉ PAR LE COMPTOIR DU BRASSEUR
BRASSÉ AVEC AMOUR PAR VOS SOINS

INSTRUCTIONS DE
BRASSAGE

12
Bouteilles
12 x 33cl
Bouteilles de bière

BEER
MAKING KIT 4L
KIT DE
BRASSAGE

INSTRUCTIONS DE BRASSAGE

BRASSEZ VOTRE BIÈRE ARTISANALE
DANS VOTRE CUISINE

AVANT LE BRASSAGE: NETTOYEZ et STÉRILISEZ votre matériel !

L'étape la plus importante lors de votre brassage est le nettoyage et la stérilisation de votre matériel avant et après celui-ci. Il vous faudra être très minutieux, si tout n'est pas correctement propre et stérilisé, votre bière risque d'être infectée !

Mais pas d'inquiétude, nous vous fournissons un détergent/stérilisant (LCDB Basics Brew-Oxi).

- Dissolvez la moitié (10g) de votre sachet de détergent/stérilisant avec 6 litres d'eau chaude dans un grand récipient propre. (Gardez l'autre moitié pour l'embouteillage)
- Laissez tremper tout le matériel que vous allez employer pendant 5 à 10 minutes. Vous pouvez les laisser en trempé jusqu'à leur utilisation. Pas besoin de rinçage avant utilisation mais égouttez vos instruments au maximum.
- Gardez à portée de main votre récipient de détergent pendant le brassage pour nettoyer vos ustensiles, si-besoin, entre chaque étape.

ATTENTION, APRÈS L'ÉBULLITION
TOUT CE QUI ENTRE EN CONTACT AVEC VOTRE BIÈRE
DOIT ÊTRE PROPRE ET STÉRILISÉ !

SONT À STÉRILISER : LE BOUCHON PERCÉ, LE BARBOTEUR, LA DAME-JEANNE, L'ENTONNOIR, LE FOURQUET, LA PASSOIRE, LA CANNE DE SOUTIRAGE, LES CISEAUX ET LE THERMOMÈTRE

Avant de commencer, assurez vous d'avoir tous les ingrédients nécessaires et le matériel propre à disposition. Il vous faudra aussi des pains de glace et/ou glaçons en quantité suffisante pour l'étape de refroidissement.

Ajouté au début de l'ébullition, le houblon apporte principalement de l'amertume à votre bière, à la fin c'est son côté aromatique qui est mis en avant.

1. L'EMPÂTAGE

Ce que l'on appelle l'empâtage est l'étape où l'on mélange le malt et l'eau, et durant laquelle les céréales vont infuser pour récupérer les sucres.

- Chauffez **5,5 litres** d'eau à **72°C** dans votre marmite.
- Ajoutez les céréales et le malt concassé. («mashing in»)
- Mélangez délicatement à l'aide du fourquet jusqu'à ce que les grains forment une «pâte» en évitant la formation de grumeaux.
- L'ajout du malt fait diminuer immédiatement la température de l'eau. Couvrez et laissez infuser pendant **60 minutes entre 65 et 68°C**.
- Relevez la température avec le thermomètre de temps en temps, au besoin, n'hésitez pas à éteindre la source de chaleur. Remuez la marmite toutes les 10 minutes pour lui éviter de caraméliser au fond de la marmite.
- Après 60 minutes, faites chauffer l'eau à **75°C** tout en mélangeant délicatement pendant 10 minutes. («mashing out»).

2. LA FILTRATION ET LE RINÇAGE

- Chauffez **3 litres** d'eau à **75°C** dans votre casserole et préparez votre système de filtration en plaçant votre **passoire sur votre seconde marmite**.
- Transvasez soigneusement la trempe de céréales chaudes dans la passoire. Les céréales sont appelées «drêches»
- **Versez lentement l'eau à 75°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 drêches. Recommencez cette étape une seconde fois (3 filtrations des drêches en tout).

3 - L'ÉBULLITION

DURANT CETTE ÉTAPE, VEILLEZ À NE PAS AVOIR UNE EAU QUI BOUT À GROSSES BULLES, VOUS RISQUERIEZ DE PERDRE UNE PARTIE DE VOTRE PRÉPARATION.

- Dans une marmite, chauffer le moût jusqu'à ce qu'il arrive à ébullition. **Attention en début d'ébullition, le moût va mousser**
- La cuisson va durer **60 minutes**.
- Ne pas couvrir la marmite, il faut laisser le moût s'évaporer. Dans le cas contraire des faux goûts peuvent se retrouver dans votre bière finale (diméthylsulfure - légumes cuits).
- **Ajoutez les houblons / épices (selon recette) dans l'ordre et en respectant les durées données.**
- **À la fin des 60min**, éteignez votre source de chaleur. (25/30% de votre moût s'est évaporé, cela permet de concentrer les sucres)
- Réalisez un tourbillon de manière énergique avec le fourquet («Whirlpool») afin de concentrer les résidus de houblons au fond de la marmite. (Laissez décanter 10/15 minutes)



Pour une bonne prise de température, veillez à plonger la sonde au centre du liquide



Il est important de laisser le couvercle sur votre cuve à cette étape pour ne pas infecter votre bière.



Votre préparation s'appelle désormais le moût



En-dessous de 18°C, la levure s'endort et la fermentation ralentit. Au-dessus de 25°C, la levure stresse et meurt.



L'ébullition a plusieurs buts:

- Évaporer l'eau pour concentrer les sucres.
- Stériliser le moût afin de garantir un milieu sain pour vos levures.



4 - LE REFROIDISSEMENT

- Mettez la casserole dans un bain de glace en veillant à la couvrir à l'aide d'un couvercle jusqu'à ce que sa **température baisse à 21-23°C**. (Pensez à stériliser votre thermomètre avant chaque prise de température.)

Commencez par faire descendre la température avec de l'eau froide jusqu'à 35 - 40°C (en remplaçant régulièrement l'eau qui se réchauffe par de l'eau froide).

Puis rajoutez les pains de glace et/ou glaçons dans l'eau afin de faire baisser la température jusqu'à 21 - 23°C.

- Transvasez votre bière dans la dame-jeanne à l'aide de l'entonnoir précédé de la passoire. La passoire permet de récupérer le dépôt et aérer votre moût. **Prenez garde à ne pas transvaser le dépôt présent au fond de la marmite.**
- Le volume de moût dans votre dame-jeanne doit se situer autour de 4L.
- **Ne remplissez pas toute la bouteille, laissez 4 ou 5 cm vides sous le goulot.**

Si le volume dans votre dame-jeanne se situe entre 2,5 et 4L pas d'inquiétude, vous obtiendrez moins de bière mais elle sera plus alcoolisée

5 - LA FERMENTATION

- À l'aide des ciseaux stériles ouvrez le sachet de levure, **versez la moitié du sachet** dans votre préparation. Placez le bouchon sur la bouteille.
- Remplissez le barboteur jusqu'au trait avec de l'eau stérile et fermez-le avec son capuchon. Enfoncez-le dans le bouchon.
- Entreposez la dame-jeanne dans un lieu tempéré (environ 18-22°C) à l'abri de la lumière (sous l'évier par exemple) et laissez-la reposer pendant **2 semaines**.

Pendant ce temps, veillez à récupérer des bouteilles de bières vides de 75cl dont les bouchons mécaniques sont déjà intégrés si vous n'avez pas le kit premium.

La fermentation est divisée en 2 phases: la fermentation primaire et secondaire.

Cette phase de fermentation primaire est visible par une formation de mousse appelée «Krausen» visible au dessus du moût. Des bulles vont également se dégager par le barboteur, c'est le signe que la fermentation a bien démarré.

Ensuite vient la phase de fermentation secondaire ou de garde, moins visuelle, mais cela ne signifie pas que vos levures ne travaillent plus ! Les levures vont réabsorber les composés indésirables qu'elles ont produit lors de la fermentation primaire et le Krausen retombe, laissant au fond de votre dame-jeanne un dépôt naturel.

6 - AVANT L'EMBOUTEILLAGE

Si votre bière est trouble avant l'embouteillage, placez la bouteille au réfrigérateur pendant 24/48h. Cela permettra de clarifier votre bière avant la mise en bouteille.

- Nettoyez soigneusement les bouteilles avec de l'eau chaude en enlevant tous les résidus éventuels avec un goupillon.
- Préparez de nouveau une solution nettoyante en mélangeant le reste de poudre stérilisante dans 6 litres d'eau chaude.
- Stérilisez les bouteilles en verre avec les capsules, la canne de soutirage et tout ce qui va être en contact avec votre bière. Laissez tremper tout le matériel que vous allez employer pendant 5 à 10 minutes puis égouttez au maximum avant utilisation.



7 - L'EMBOUTEILLAGE

- Retirez le tuyau de la canne, ouvrez la pince et remplissez-le d'eau stérile en le plongeant dans le récipient de solution nettoyante. Faites-le tourner délicatement dans l'eau pour le remplir et laisser échapper les bulles d'air.
- Fermez la pince clamp se trouvant à l'extrémité du tuyau.
- Une fois rempli d'eau, connectez le tuyau à la canne de soutirage et placez l'autre extrémité du tuyau dans la dame-jeanne. Veillez à ne pas mettre la canne de soutirage tout au fond afin de ne pas aspirer le dépôt.
- Placez la dame-jeanne à siphonner en hauteur par rapport à la bouteille qui va recevoir la bière.
- Ouvrez la pince et faites couler l'eau présent dans le tuyau dans un récipient à côté de votre bouteille. L'eau va couler naturellement par gravité. Refermez la pince dès que votre bière s'échappe du tuyau.

Pour que le siphonnage fonctionne correctement, veillez à ce que le tuyau soit tendu et que la hauteur entre les deux récipients soit suffisante.

Siphonner votre bière le plus doucement possible afin de ne pas l'oxyder.

- Siphonnez avec la canne de soutirage la bière de la dame-jeanne pour remplir les bouteilles jusqu'à **1 ou 2 cm du goulot**.
- Ajoutez dans chaque bouteille (33cl) **1 pastille de carbonatation** (fournies), 3 pastilles de sucre dans le cas de bouteilles 75cl.
- Fermez les bouteilles avec une capsule à l'aide de la capsuleuse (sans toucher l'intérieur de la capsule pour éviter tout risque d'infection).
- Entreposez-les debout dans un lieu tempéré (environ 20°C) à l'abri de la lumière minimum **2 semaines**.

8 - LA DÉGUSTATION

La fermentation en bouteille (qui rend la bière naturellement gazeuse) se traduit par un dépôt de sédiments fins issus de la levure restant dans la bouteille. Ce sédiment est entièrement naturel et donne à la bière son aspect trouble caractéristique des bières artisanales non filtrées.

- Après les 2 semaines de re-fermentation, placez vos bières debout au réfrigérateur, 24 heures avant de les déguster.
- Attention à l'ouverture ! Versez alors votre bière délicatement dans le verre sans perturber le sédiment au fond de la bouteille.
- Félicitation et bonne dégustation !

Si vous souhaitez renouveler l'expérience du brassage, n'hésitez pas à commander nos recharges pour tester d'autres styles de bière sur notre site internet:

WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR