

### 3 - 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 bouteille dans un lieu tempéré (environ 18-22°C) à l'abri de la lumière (sous l'évier par exemple - le mieux étant de l'entourer de papier aluminium) et laissez-la reposer pendant **2 semaines**.

Pendant ce temps, veillez à récupérer des bouteilles de bières vides de 75cl sur lesquelles vous pourrez installer les bouchons adaptables. Si vous le préférez, vous pourrez aussi utiliser des bouteilles auxquelles les bouchons mécaniques sont déjà intégrés.

### 4 - L'EMBOUEILLAGE

Si votre bière est trouble avant l'embouteillage, placez la bouteille de 2L au réfrigérateur pendant 24h. Cela permettra de clarifier votre bière avant la mise en bouteille.

- Nettoyez soigneusement vos 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 bouchons, l'entonnoir et tout ce qui va être en contact avec votre bière. Laissez tremper tout le matériel que vous allez employer pendant 2 à 5 minutes puis égouttez au maximum.
- Ajoutez dans chaque bouteille (75cl) **3 pastilles de carbonatation** (fournies) puis remplissez-les avec votre bière jusqu'à 1 ou 2 cm du goulot.
- Insérez le bouchon dans le goulot de la bouteille, positionnez le muselet sur le bouchon. Veillez à ce qu'elles soient bien étanches.
- Entreposez-les bouteilles debout dans un lieu tempéré (environ 20°C) à l'abri de la lumière minimum **2 semaines**.

### 5 - LA DÉGUSTATION

- Après les 2 semaines de re-fermentation, placez vos bières au frais, 24 heures avant de les déguster.

Attention à l'ouverture et bonne dégustation !



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



Évitez de secouer votre bouteille, pour que le dépôt reste bien au fond.



## INSTRUCTIONS DE BRASSAGE

2  
Brassez environ  
2 x 75cl  
bouteilles de bière

ENVIE DE RENOUELER L'EXPÉRIENCE DU BRASSAGE ?

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

DÉCOUVREZ TOUS NOS KITS TOUT GRAIN SUR

**WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR**



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

**BEER  
MAKING KIT** KIT DE BRASSAGE  
**2L**

**BRASSEZ VOTRE BIÈRE ARTISANALE  
DANS VOTRE CUISINE**

## LE CONTENU DU KIT:

### 1. Extrait de malt blond

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



MALT



HOUBLONS

### 2. Houblons

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

### 3. Levure

Transforme le sucre en alcool et en CO<sup>2</sup> lors de la fermentation.



LEVURE



PASTILLES DE SUCRE

### 4. Pastilles de carbonatation

Permet de refermer votre bière en bouteille en apportant la bonne quantité de sucre.

### 5. Sachet de détergent

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



DÉTERGENT



BARBOTEUR + BOUCHON

### 6. 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 la bière de tout élément extérieur.



BOUCHON + MUSELET

### 7. Bouchons et muselets

Le bouchon et le muselet sont utilisés conjointement lors de l'embouteillage pour sceller les bouteilles.

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

- Une casserole (minimum 4 litres)
- Une spatule / cuillère
- Une paire de ciseaux
- Une bouteille en plastique de 2L pour la fermentation
- Un thermomètre de cuisine
- Un grand bac pour le bain de refroidissement (ou évier)
- Bouteilles de bière vides (2x 75cl)
- Une passoire à mailles fines
- Des pains de glace et/ou glaçons qui serviront pour le refroidissement
- Un entonnoir

## 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 du sachet 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.
- 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, L'ENTONNOIR, LA CUILLÈRE DE BRASSAGE, LA BOUTEILLE DE 2L, LA PASSOIRE, 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.

## 1 - LE BRASSAGE

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

- Dans une casserole, faites chauffer 3 litres d'eau. Lorsque l'eau est frémissante, ajoutez l'extrait de malt en une seule fois. **Attention, l'extrait de malt réagit à la vapeur, si vous le versez trop lentement, celui-ci collera dans le sac.**
- Brassez votre moût à l'aide d'une spatule/cuillère afin que le mélange soit homogène. Pensez à rincer la spatule sous l'eau avant de la replonger dans le stérilisant.
- Laissez frémir le moût pendant 10 minutes. **Ajoutez le houblon amérisant.**
- Laissez frémir le moût pendant 50 minutes.
- Éteignez votre source de chaleur et ajoutez le houblon aromatique.



Votre préparation s'appelle désormais le moût

## 2 - 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 bouteille à l'aide de l'entonnoir précédé de la passoire. La passoire va permettre de récupérer le dépôt et aérer votre moût.
- Le volume de moût houblonné dans votre bouteille doit se situer autour de 2L.
- **Ne remplissez pas toute la bouteille, laissez 5 ou 6 cm vides sous le goulot.**

Si le volume dans votre bouteille se situe entre 1 et 2L pas d'inquiétude, vous obtiendrez moins de bière mais elle sera plus alcoolisée.



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