

KIT TRIPLE

Conseils de brasseur

Lire ces instructions en entier avant de se lancer dans le processus de brassage. Le timing ainsi que le respect des règles d'hygiène sont très importants pour réussir une bière.

Contenu du kit

Matériel de brassage

- Dame-jeanne (récipient de fermentation)
- Bouchon de la dame-jeanne
- Barboteur
- Thermomètre
- Tuyau de transvasement (1,10m)
- Tuyau d'amorçage (10cm)
- Clip pour tuyau
- 40g de désinfectant en poudre

Ingrédients

- 1486g de Malt Pilsen
- 57g de Malt Cara Ruby
- 11g de Houblon Saaz (n°1)
- 11g de Houblon Styrian Golding (n°2)
- Levure S-33

Matériel complémentaire nécessaire lors du brassage (dans l'ordre d'utilisation)

- Une bassine (pour désinfecter le matériel)
- Deux marmites d'une capacité minimum de 7,5L et un couvercle adapté
- Une spatule (pour mélanger les céréales)
- Un verre doseur
- Une passoire
- Des glaçons
- Un entonnoir
- 200g de sucre

Matériel complémentaire nécessaire lors de l'embouteillage

- Des bouteilles de bières vides et nettoyées (de préférence en verre marron)
- Vous pouvez également utiliser des bouteilles à bouchons mécaniques (ex : Fischer).
- Des capsules
- Une capsuleuse
- Du sucre blanc de table

Préparation : Désinfection

L'hygiène est très importante dans le processus de brassage. Il est absolument nécessaire que tout votre matériel soit nettoyé puis désinfecté avant de commencer à brasser. Si vous ne prenez pas cette précaution, vous risquez une infection de la bière : son goût et sa qualité seraient altérés.

Vous préparerez une solution désinfectante lors du brassage et une autre lors de l'embouteillage.

- Vérifier que le matériel est bien nettoyé (pas de trace, résidu sucré, etc). Si ce n'est pas le cas, frotter avec une éponge non abrasive, de préférence sans liquide vaisselle (sinon, bien rincer)
- Utiliser 20g de désinfectant (la moitié de la quantité fournie dans le kit) dans 5 litres d'eau pour fabriquer votre solution désinfectante dans une bassine. Vous utiliserez les 20g restants lors de l'embouteillage
- Plonger le matériel à désinfecter dans la solution
- Laisser tremper pendant 5 minutes
- Ce désinfectant ne nécessite pas de rinçage, il n'altérera pas la bière

Brassage

Les malts sont déjà concassés et prêts à l'emploi. La première étape du brassage est donc l'empâtage.

L'empâtage

- Faire chauffer 3,9L d'eau entre 72 et 74°C dans une marmite
- Une fois la température souhaitée atteinte, couper le feu et ajouter les malts concassés dans l'eau

- A l'aide d'une spatule, mélanger le malt et l'eau de manière à casser les grumeaux et obtenir un mélange homogène. Le mélange obtenu est appelé la maische
- Mesurer la température, celle-ci doit se situer entre 63°C et 68°C. Si ce n'est pas le cas, ajouter de l'eau chaude ou de l'eau froide pour arriver à la température souhaitée
- Couvrir la casserole et attendre 1h pour permettre la transformation de l'amidon (contenu dans le malt) en sucre
- **Attention** : Veiller à bien couper le feu pour ne pas dépasser les 78°C, au-delà de cette limite, les enzymes qui transforment l'amidon en sucre seraient détruites et la bière ratée...

La filtration

- A la fin de l'heure d'empâtage, positionner la passoire sur la seconde marmite
- Verser la maische dans la passoire en faisant attention à ne pas vous brûler : le moût (liquide sucré) et les drêches (céréales) sont ainsi séparés

Le lavage

- Faire chauffer ~2 litres d'eau à 78°C
- Arroser les drêches avec ces 1,5L d'eau en utilisant le verre doseur. Veiller à bien verser l'eau de manière homogène sur les drêches
- Retirer la passoire remplie de drêches, les céréales ne vous serviront pas pour la suite du brassage

L'ébullition

- Porter la marmite contenant le moût à ébullition. Une mousse se formera, c'est tout à fait normal !
- Une fois le point d'ébullition atteint, la bière devra bouillir pendant 60 minutes. Ne pas couvrir la marmite pendant l'heure d'ébullition (très important)
- Ajouter le houblon du sachet n°1 (Saaz) au début de l'ébullition
- A 15 minutes de la fin d'ébullition, ajouter les houblons du sachet n°2 (Styrian Golding)
- A 5 minutes de la fin d'ébullition, ajouter 200 g de sucre

Le refroidissement

- A la fin de l'ébullition, couper le feu et plonger la marmite couverte dans une bassine ou un évier rempli d'eau froide et de glaçons afin d'abaisser la température du moût autour de 21°C
- Important : Veiller à ne pas laisser d'eau entrer en contact avec le moût

Attention : à partir du moment où la bière refroidit, tout le matériel en contact doit être parfaitement désinfecté (attention au thermomètre) ! Se reporter à la section « Préparation : Désinfection » au début des instructions.

La fermentation

- Désinfecter la dame-jeanne, l'entonnoir, le bouchon en silicone et le barboteur
- Placer l'entonnoir sur la dame-jeanne et y verser le moût
- Ajouter les levures (un demi sachet) dans la dame-jeanne
- Visser le bouchon sur la dame-jeanne
- Remplir le barboteur de solution désinfectante jusqu'à mi-hauteur
- Visser le barboteur sur le bouchon troué
- Placer la dame-jeanne à l'abri de la lumière à une température comprise entre 18 et 22°C pendant 2 semaines
- Quelques heures après, des bulles vont se former dans le barboteur : c'est le début de la fermentation

Soutirage / Transfert

L'objectif de cette étape est de transférer la bière depuis la dame jeanne vers un deuxième récipient pour se débarrasser de la levure avant le resucrage.

Pour cela, suivre les étapes suivantes :

- Désinfecter tous vos tuyaux
- Désinfecter la marmite dans laquelle vous allez transférer la bière
- Placer le clip sur une des extrémités le tuyau de transfert de 1,1m
- Placer le tuyau d'amorçage de 10cm à l'intérieur de l'embout du tuyau de transfert de 1,1m (du côté où vous avez mis le clip)

- Placer l'autre extrémité du tuyau de transfert dans la dame-jeanne SANS remuer le dépôt de levure au fond (prendre garde à ne pas prélever le dépôt au fond de la dame jeanne)
- Amorcer le transfert en aspirant doucement et brièvement par le tuyau d'amorçage en silicone (l'objectif est que votre bouche n'entre pas en contact avec le tuyau de transfert)
- Se servir du clip pour contrôler le débit, enlever le tuyau d'amorçage et le désinfecter
- Faire passer l'intégralité du contenu de la dame jeanne vers la marmite (sauf la levure)

Embouteillage

Le resucrage

- Faire bouillir quelques minutes 21g de sucre, dans 30cl d'eau (soit 6g par litre) en remuant bien
- Laisser refroidir quelques minutes le sirop obtenu
- Verser le sirop dans la bière et remuer avec une cuillère en métal désinfectée.

L'embouteillage

- Désinfecter les bouteilles, les capsules et les tuyaux de transfert et d'amorçage
- Poser les bouteilles au sol et la marmite resucrée en hauteur (sur un tabouret, par exemple)
- Placer le clip à l'une des extrémités du tuyau de transfert de 1,1m
- Placer le tuyau d'amorçage de 10cm dans l'un des embouts du tuyau de transvasement de 1,1m (du côté où vous avez mis le clip)
- Amorcer le transfert en aspirant doucement et brièvement par l'embout en silicone tuyau d'amorçage
- Immédiatement après, retirer le tuyau en silicone et placer l'embout du tuyau principal dans la première bouteille
- Stopper le transfert en serrant le clip une fois que la bouteille est remplie en laissant un espace vide de 3 cm depuis le haut de la bouteille (ne pas remplir le goulot)
- Si vous avez une capsuleuse, placer une capsule dans cette dernière SANS toucher l'intérieur de la capsule

- Capsuler la bouteille
- Si vous avez des bouteilles à bouchon mécanique, bien immerger toute la bouteille et son bouchon dans la solution désinfectante
- Recommencer avec les autres bouteilles

La garde

- Entreposer les bouteilles debout, à l'abri de l'humidité et de la lumière entre 20 et 27°C pendant 2 semaines
- Après cette seconde fermentation, la bière est effervescente et buvable, mais il vaut mieux lui laisser le temps de s'améliorer
- Idéalement, il faudrait la laisser refermenter 1 semaine supplémentaire par degré d'alcool pour se bonifier, entre 10°C et 15°C, c'est-à-dire 8 semaines comme la bière est à 8% vol