

LICORNE

IPA

LE KIT COMPREND:

- Fermenteur de verre de 1 gallon (3,8 l),
- Bouchon capsule à vis,
- Barboteur,
- Auto-siphon et tuyau,
- Thermomètre de laboratoire 30,48 cm (12 pouces),
- Sachet désinfectant,
- Mélange des ingrédients

Equipement recommandé:

Le jour du brassage :

- Cuve de 6 litres au minimum (6 quarts US)
(une deuxième cuve vous sera également utile)
- Passoire fine
- Entonnoir (utile)

Deux semaines après le jour du brassage :

- 10 bouteilles vides à capsules
(bouteilles avec un bouchon mécanique sont super)
- Capsuleur & Capsules (si bouteilles à capsules)

1. Désinfection

La désinfection est importante, mais rien d'effrayant. Lorsque vous brassez, veillez à ce que tout soit propre afin de donner à ce que vous brassez sa meilleure chance de réussir. Donc, lors de la préparation du jour de l'infusion, essuyez les miettes des comptoirs. Déplacez tout ce qui pourrait être sur votre chemin. Lisez le reste des instructions (au moins par fermentation) pour savoir à quoi vous attendre. Et amusez-vous!

- Dissoudre la moitié de votre paquet de désinfectant avec un gallon d'eau dans un récipient. Conservez la seconde moitié pour la mise en bouteille.
- Faites tremper tout ce que vous allez utiliser, rincez à l'eau et laissez sécher à l'air sur du papier absorbant. Si ce n'est pas complètement sec quand vous êtes prêt à commencer, ne vous inquiétez pas.
- Gardez le désinfectant supplémentaire dans un récipient pour le moment. Il y a de fortes chances que vous souhaitiez ré-assainir quelque chose plus tard.

Ingrédients supplémentaires nécessaires:

- 3 cuillères à soupe de miel
- La glace
- 1/3 tasse de betteraves râpées

2. Le brassage

Pendant le brassage, vous extrayez tous les sucres, couleurs et saveurs que vous pouvez du grain. En gros, vous infusez du grain dans de l'eau chaude. C'est un peu comme faire des flocons d'avoine.

- Chauffer 1,9 litres (2 pintes) d'eau à 71 ° C (160 ° F).
- Ajoutez du grain (c'est ce qu'on appelle «empâtez». Prenez note du jargon. Ou ne le faites pas).
- Mélanger doucement avec une cuillère ou une spatule jusqu'à ce que le moût ait la consistance de la farine d'avoine. Ajouter de l'eau si trop sec ou chaud. La température baissera jusqu'à environ 66 ° C (150 ° F).
- Brassez pendant 60 minutes à 63-68 ° C (144-152 ° F). Remuez toutes les 10 minutes et utilisez votre thermomètre pour mesurer la température à partir de plusieurs endroits. Attention à ne pas dépasser les 68°C pendant cette heure de brassage.
- Vous n'avez probablement pas besoin d'appliquer de la chaleur constamment. Mettez-le à température, puis éteignez le chauffage. Surveillez, remuez et ajustez en conséquence pour rester à portée.
- Au bout de 60 minutes, chauffer à 77 ° C (170 ° F) en remuant constamment (il s'agit du «mashing out»).

3. Le rinçage des drêches

Si vous êtes habitué à préparer du café, vous devriez avoir une idée du fonctionnement du rinçage. Pendant le rinçage, mettez le grain dans une passoire et versez de l'eau chaude (pas plus de 77°C) dessus pour extraire tous les sucres que vous avez créés pendant le brassage.

- Chauffer 3,8 litres d'eau supplémentaires à 77 ° C (170 ° F). (Si possible, faites-le pendant l'empâtage pour gagner du temps.)
- Configurez votre «cuve de filtration» (une passoire au-dessus d'une cuve).
- Ajoutez délicatement la gâteau de grains chaud à la passoire en recueillant le liquide qui passe à travers.
- Ce liquide s'appelle le «moût» (prononcé «wort»). Ce sera votre future bière.
- Versez lentement et uniformément de l'eau à 170 ° F (77 ° C) sur les drêches pour en extraire les sucres du grain.
- Vous devez collecter 5 pintes (4,75 litres) de moût. Vous perdrez environ 20% à l'évaporation plus tard, vous voulez donc commencer avec un peu plus que ce que vous finirez par perdre.

4. L'ébullition

L'ébullition est probablement l'étape la plus facile à comprendre car elle est aussi simple que cela puisse paraître. Au cours de cette étape, vous portez votre moût à ébullition lente et

continue et vous la maintenez pendant un certain temps tout en ajoutant des choses comme du houblon ou des épices. Cela ressemble beaucoup à la cuisson d'une soupe ou d'un bouillon en ce sens que vous allez ajouter des ingrédients plus consistants ou amers au début et des ingrédients plus délicats et aromatiques à la fin.

- Dans une casserole ou cuve, chauffer le moût jusqu'à ébullition. Ajoutez 1/4 de houblon Amarillo et 1/4 de houblon Mosaic lorsque vous commencez à chauffer le moût.
- Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que vous ayez atteint la «pause chaude» (le moût mousse - vous devrez peut-être réduire légèrement la chaleur pour éviter qu'elle ne déborde.) Soyez bien attentif à ce moment-là.
- Remuer de temps en temps. Tout ce que vous voulez, c'est une légère ébullition - trop chaud et vous perdrez trop d'eau et donc vous obtiendrez une densité en sucres fermentables trop élevée.
- L'ébullition durera 60 minutes. Commencez votre chronomètre dès 100°C et ajoutez le reste des ingrédients à ces heures:
 - À 55 minutes, ajoutez 1/3 tasse de betterave râpée à ébullition.
 - À 60 minutes, éteignez le feu. Ajouter 1/4 de houblon Amarillo et 1/4 de houblon mosaïque.
 - Réservez le houblon restant au réfrigérateur.
- 20% du moût se seront évaporés au cours de cette étape, ce qui vous laissera 3,8 litres (1 gallon) de moût. Si votre point d'ébullition était un peu élevé, si la surface de votre cuve était très grande ou si vous avez brassé pendant une journée très chaude, vous pourriez en avoir moins qu'attendu. Ne vous inquiétez pas, vous réduisez un peu trop votre bière, mais vous pouvez ajouter plus d'eau (ayant subi une ébullition, soit amenez jusqu'à 100°C) à l'étape suivante.

5. Refroidissement & fermentation

C'est à ce moment que votre bière devient réellement alcoolique. Pendant la fermentation, votre fermenteur doit rester à l'écart/ à l'abri de la lumière directe du soleil pendant que la levure de bière transforme le sucre en alcool.

- Placez la cuve muni de son couvercle dans un bain de glace jusqu'à ce qu'elle refroidisse jusqu'à 21 ° C (70 ° F).
- Une fois refroidi, placez la passoire sur l'entonnoir (attention qui ont tous deux été désinfecté) et versez votre bière dans le fermenteur en verre (désinfecté). La levure a besoin d'oxygène. La passoire aide à aérer votre moût et clarifier votre bière (ainsi que capturer tout sédiment d'entrer dans la cuve de fermentation). Ajoutez de l'eau de source pour amener le moût jusqu'à 1 gallon (3,8 litres) si le niveau est bas.
- "Ensemencez" la levure
- Secouez agressivement. En gros, vous veillez à ce que la levure soit bien éparpiller et à obtenir plus d'oxygène dans le moût.
- Fixez le bouchon à bouchon à vis désinfecté à la bouteille. Faites glisser le tuyau en caoutchouc à plus de 2,5 cm (1 po) de profondeur dans le bouchon et placez l'autre extrémité dans un petit bol de solution désinfectante. Vous venez de fabriquer un

"blow off" ou « barboteur ». Cela permet au CO₂ de s'échapper, sans laisser entrer l'air.

- Laisser reposer pendant deux ou trois jours jusqu'à ce que les bulles disparaissent. C'est quand la fermentation est à son maximum. Vous remarquerez de la mousse au sommet de la bière. Après que les bulles se soient calmées, nettoyez les tuyaux et préparez votre barboteur.
- Ouvrez votre fermenteur et versez dans votre bière la moitié du houblon Amarillo et la moitié du houblon mosaïque restants. C'est ce qu'on appelle le « dry hopping » et donnera à votre bière une saveur intense de houblon.
- Désinfectez puis ré-assemblez le barboteur en le remplissant jusqu'à la ligne avec le désinfectant.
- Insérez le barboteur dans le trou du bouchon désinfecté et remplacez le tout sur votre fermenteur.
- 1 semaine plus tard, déposez tout le reste du houblon dans votre fermenteur en tant que deuxième « dry hopping ».

- Conservez votre bière dans un endroit sombre à la température de la pièce pendant deux semaines après avoir ajouté la levure. (Si la bière continue de bouillonner, laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle s'arrête.)

- En attendant, buvez de la bière avec des bouchons mécaniques ou achetez/ conservez des bouteilles vides (long neck 33 cL) sur notre site. Assurez-vous d'avoir également des capsules avec une capsuleuse ou des bouchons mécaniques.

6. Mise en bouteille (2 semaines plus tard)

Une fois que votre bière est en bouteille, elle carbonate (devient pétillante) naturellement à l'aide d'un rajout d'un peu plus de sucre. Il réveille votre levure de bière (qui est restée en dormance pendant la fermentation) pour créer juste assez de bulles pour un bon « fizz » lors de l'ouverture.

- Bien rincer les bouteilles avec de l'eau, en éliminant les sédiments.
- Mélangez le désinfectant restant avec de l'eau.
- Remplissez chaque bouteille avec un peu de désinfectant et agitez. Videz après deux minutes, rincez à l'eau froide et séchez à l'envers.
- Dissoudre 3 cuillères à soupe de miel avec 1/2 tasse d'eau. Verser dans un pot désinfecté. Vous allez siphonner votre bière dans le même pot lors des prochaines étapes.
 - La carbonatation provient de l'ajout de sucre lors de la mise en bouteille, donc si vous rajoutez du sucres si votre brassin a un volume d'un moins d'un gallon à la dernière étape, utilisez moins de miel lors de la mise en bouteille. Si vous mettez plus de miel, votre bière risque d'être trop gazeuse.

- Siphonner (Tout cela se passe assez vite. Vous devrez peut-être vous entraîner plusieurs fois avec votre solution désinfectante.) Pour le voir en action d'abord, regardez la vidéo « How to Bottle » sur « brooklynbrewshop.com/instructions ».
 - A. Fixez le collier de serrage ouvert au tuyau. Il vous servira à stopper l'écoulement à tout moment.
 - B. Remplissez le tuyaux avec un désinfectant.
 - C. Fixez le tube désinfecté à l'extrémité courte et incurvée de votre auto-siphon désinfecté. Entraînez-vous à siphonner avec le liquide désinfectant.
 - D. Videz l'auto-siphon et le tuyau de son liquide désinfectant.
 - E. Enlevez le bouchon et placez votre auto-siphon dans le fermenteur. Attention, à ne pas soulever la couche de sédiments dans le fond.
 - F. L'aspiration forcera la bière à monter et à traverser l'auto-siphon et le tuyau. Ouvrez le collier de serrage à l'extrémité du tuyau. La bière va s'écouler dans le pot avec la solution de sucre.

Inclinez le fermenteur lorsque le niveau de bière est bas, mais faites attention de ne pas aspirer le dépôt.

 - G. Siphonnez la bière du pot dans les bouteilles en pinçant le collier de serrage pour arrêter le flux après chaque bouteille.
 - Fermer les bouteilles avec des capsules stériles ou bouchons mécaniques stériles.
 - Conserver dans un endroit sombre pendant 2 semaines.

6: Profiter (deux semaines plus tard)

Tu l'as fait! Tu as fait de la bière.

- Mettez les bières au réfrigérateur (+/- 8°C) la nuit avant de les boire.
- Versez votre bière dans un verre et ajoutez des pépites sur la tête moelleuse pour un look et une saveur amusants de Licorne.
- Profitez. Partager avec des amis si vous êtes du type à partager.

NOTES DU BRASSEUR: Chez Saveur-Bière, nous sommes à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions. Notre service-client répondra à vos questions par mail contact@saveur-biere.com ou par téléphone = +33 (0)3.20.73.47.76