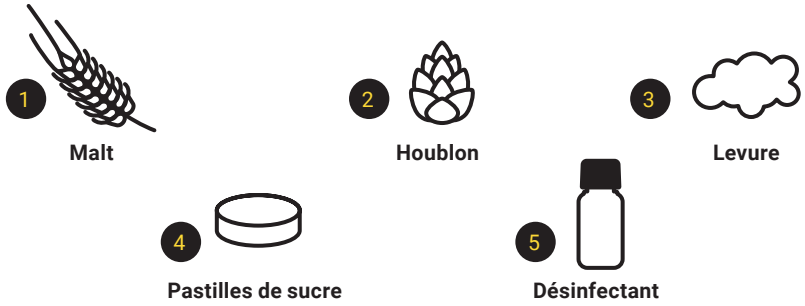
JE BRASSE MA BIÈRE

BRUNE

DÉBUTANT / BEGINNER ● BRUNE

LE MATÉRIEL DU BRASSEUR

dans cette recette vous trouverez...



1. **Extrait de malt** | Constitue la base de votre bière, il apporte les sucres et les nutriments nécessaires à la fermentation de votre bière. L'extrait de malt est un concentré de malt sous forme de poudre. Vous utiliserez 500 grammes d'extrait de Malt Brun à incorporer avant **ébullition**.

2. **Houblon** | Épice de la bière, il apporte son amertume et ses arômes. Vous utiliserez les houblons Magnum *(3g à ajouter 75 minutes avant la fin de l'**ébullition**)* et Perle *(3 g à ajouter 5 minutes avant la fin de l'**ébullition**)* Si vous brassez plus tard, conservez-les au frais.

3. **Levure** | Provoque la fermentation et transforme le sucre en alcool et en CO2. Vous utiliserez la levure sèche SafBrew T-58 C'est une levure qui fermente entre 12°C et 25°C. Si vous brassez plus tard, conservez-la au frais.

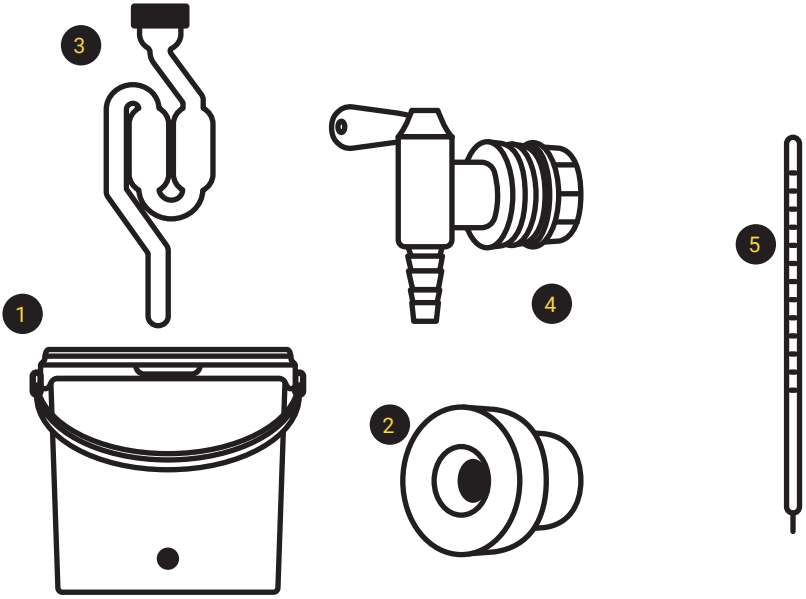
4. **Pastilles de sucre** ou **Carbonation Drop** | Permet à votre bière de refermenter en bouteille en ajoutant la bonne quantité de sucre. Chaque pastille est pré-dosée pour carbonater une bouteille de 33cl, donc utilisez-en 2 pastilles par bouteille de 50-75 cl.

5. **Désinfectant** | À base d'oxygène actif, il permet de désinfecter tout le matériel que vous utiliserez lors du brassage pour garantir la qualité de la bière. Ce produit ne nécessite pas de rinçage.

dans votre cuisine vous trouverez...

- 1 source de chaleur
- 1 marmite *(de 8L environ)* une cuve de 5L peut suffir, l'astuce est expliquée p.8 à l'étape d'**ébullition**
- 7 litres d'eau de source
- 1 cuillère ou spatule en bois, plastique rigide ou inox
- Des pains de glace et/ou glaçons

dans votre BeerKit vous trouverez...



1. **Seau** | Récipient en plastique alimentaire de 6L destiné à la fermentation de votre **moût**.

2. **Couvercle** et **bouchon troué** | Permet de fermer le seau pour qu'il soit étanche et d'y insérer le bouchon qui permettra de placer le barboteur pour la phase de fermentation.

3. **Barboteur** | Bouchon agissant comme une valve; le liquide présent à l'intérieur de celui-ci permet au gaz carbonique formé durant la fermentation de s'échapper du fermenteur, tout en protégeant votre future bière de l'entrée d'air et d'agents pathogènes extérieurs. Reconnaissable par son fameux "glouglou".

4. **Robinet** | Permet de transvaser le **moût** d'un récipient à un autre et d'embouteiller la bière. Se visse sur le seau dans le trou prévu à cet effet.

5. **Thermomètre** | Permet de mesurer la température du **moût** tout au long du brassage.

Bienvenue apprenti(e) brasseur ou brasseuse !

Nous sommes Saveur Bière et nous avons conçu ce kit spécialement pour vous !

Saveur Bière c'est une grande famille, une très grande famille, qui a pour principales valeurs le partage et la bière au sens large *(oui oui, on considère la bière comme une valeur)*. Chaque jour, ce sont 90 personnes qui travaillent main dans la main *(au sens figuré bien entendu)* pour vous proposer ce qui se fait de meilleur en terme de bières. Il y a notre brasseur de bière, notre développeur de site web pour bière, notre préparateur de commande de bière, notre service client qui parle bière… que des passionnés qui sont là pour assurer votre expérience houblonnée depuis 2007.

Mais surtout, il y a vous, qui tenez ce livret entre vos mains. Si vous suivez ce livret pas-à-pas, non seulement vous rendrez heureux celui qui l'a écrit *(je serai même hyper content)*, mais vous allez surtout brasser **VOTRE** bière qui ravira vos papilles et celles de vos proches.

Nous avons conçu ce kit en collaboration avec des clients novices afin de l'adapter à tous !

Vous êtes sur le point de brasser avec le kit Débutant, il va vous permettre d'entrer dans le monde du brassage en toute simplicité. Avec ce kit, pas de peur de rater sa bière, vous mettez toutes les chances de votre côté pour ce premier brassin. Et nous sommes là pour vous accompagner.

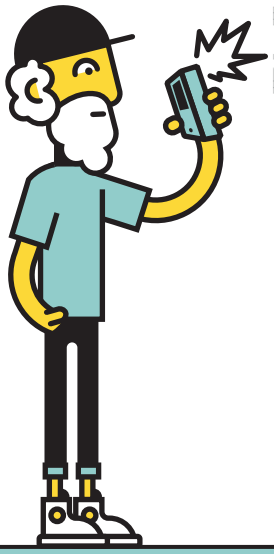
Nous avons donc créé une page dédiée pour vous sur notre site :

saveur-biere.com/fr/magazine/je-brasse/4

Vous y trouverez tutoriels, conseils et bonnes pratiques pour vous assurer de brasser une bière de qualité !

Allez,
bon brassage !

Et n'oubliez pas de nous partager vos créations avec le #BeerKit sur Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, Twitch, Tumblr, Skyblog… PARTOUT ! @Saveurbiere



Pour comprendre le brassage de la bière, il est tout d'abord nécessaire de comprendre ce qu'est la "bière". C'est une boisson fermentée composée de 4 éléments :

EAU | Composante à 90% de la bière, son choix est primordial puisqu'elle influe directement sur la typicité et le goût de la bière. C'est pourquoi historiquement les brasseries se trouvaient à proximité de sources d'eau. Toutefois, toute eau potable convient au brassage.

MALT | Nous utilisons souvent de l'orge qui a été malté, mais nous utilisons également d'autres céréales comme le froment. Ils sont la source de sucres pour la levure. Leur degré de torréfaction apporte la couleur à la bière mais aussi une grande variété de saveurs et d'arômes.

HOUBLON | Cette plante grimpante produit des cônes, qui apportent l'amertume et les huiles essentielles pour aromatiser votre bière. On distingue deux catégories de houblons aux rôles différents : les uns amérisants et les autres aromatiques.

LEVURE | Nous les utilisons pour transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique tout en produisant des composés aromatiques. La levure est en quelque sorte la signature de la bière puisqu'elle a le plus d'impact sur le profil final de la bière.

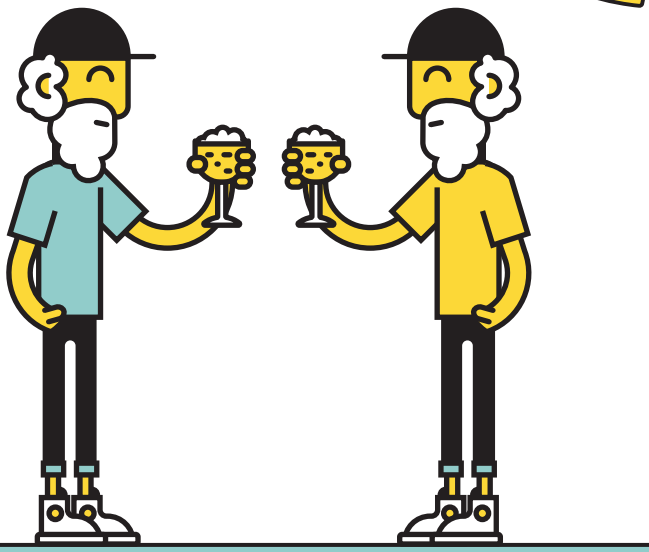
Nous vous proposons une recette de base mais il ne tient qu'à vous d'apporter votre touche en jouant sur ces 4 composants pour brasser une bière qui vous ressemble.

NB : une fois les sachets d'ingrédients ouverts, il est fortement conseillé de les utiliser rapidement pour qu'ils conservent leurs saveurs !

Des questions ? N'hésitez pas à consulter notre blog dédié au brassage :

saveur-biere.com/fr/magazine/je-brasse/4

ou nous écrire sur **contact@saveur-biere.com**



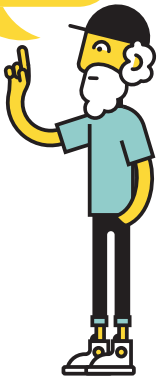
LE PROFIL DE VOTRE BIÈRE BRUNE

Vous allez brasser une bière brune... Soyeuse et chaleureuse avec ses 7% d'alcool, elle est un classique de la bière artisanale. Elle dévoile à merveille les saveurs torréfiées de ses malts. Une recette idéale pour débuter dans le monde de la bière.

Je brasse ma bière en 7 étapes :

- Nettoyage et désinfection du matériel **- 10 min**
- Création du **moût** et **ébullition** *(ajoût de l'eau + extrait de malt + houblons)* **- 60 à 75 min**
- Refroidissement **- 30 min**
- Transvasage **- 5 min**
- Levure **- 5 min**
- Fermentation **- 2 à 3 semaines**
- Embouteillage **- 45 min**

Avant de vous lancer dans le brassage de votre bière, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients nécessaires et le matériel propre à disposition. Il vous faudra également beaucoup de glaçons ou des pains de glace pour l'étape de refroidissement !



1. LA DÉSINFECTION DU MATÉRIEL - 10 min

Avant de commencer à brasser, le nettoyage de votre matériel est une étape primordiale, la qualité et le goût de votre bière en dépendent !

Désinfectez votre équipement soigneusement avant et après chaque brassin à l'aide du désinfectant.

Remplissez d'eau chaude *(l'eau chaude venant de votre robinet convient parfaitement)* un grand récipient à fond plat ou votre évier préalablement nettoyé et incorporez le désinfectant, à raison de 5g par litre.

Placez-y votre équipement et laissez tremper pendant 5 minutes minimum *(pas de rinçage nécessaire)*. Vous pouvez également laisser tremper ce matériel jusqu'à son utilisation.

Conservez votre solution désinfectante dans son récipient, vous en aurez besoin tout au long du brassage.

2. CRÉATION DU MOÛT ET ÉBULLITION - 60 à 75 min

FR

Versez 7 litres d'eau de source dans votre marmite et faites chauffer. Quand la température atteint les 60 à 80°C, retirez le couvercle et diluez votre extrait de malt dans l'eau doucement en mélangeant à l'aide de votre spatule afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Une fois que vous arrivez à **ébullition** *(100°C)*, l'eau devrait frémir, déclenchez votre minuteur pour 45 minutes. Ne remettez pas le couvercle.

N.B. : Attention, l'ajout de l'extrait de malt ou de houblons provoque la formation de mousse, soyez donc vigilants à bien remuer lors de ces ajouts.

*Allez voir le **glossaire** pour apprendre le vocabulaire du brassage*

*La création du **moût** est la première étape du brassage, elle consiste à tremper et remuer l'extrait de malt dans de l'eau chaude, afin d'y apporter les sucres nécessaires à la nutrition de la levure, les arômes de malt et la couleur qui constitueront votre future bière.*

*Au contraire du malt en grains, les sucres sont directement assimilables par la levure et destinés à devenir de l'alcool. Vous n'avez donc pas à procéder aux étapes d'**empâtage** et de filtration. L'extrait de malt vous permet de vous concentrer sur les étapes de houblonnage, de fermentation et de mise en bouteilles.*

Dès que vous atteignez les 100°C, versez le houblon Magnum dans votre cuve et mélangez, ils vont donner l'amertume de votre bière.

*L'**ébullition** a plusieurs buts, dont les principaux sont :*

Évaporer l'eau pour concentrer les sucres et ainsi faire remonter la densité,

*Stériliser le **moût** afin de garantir un milieu sain pour vos levures,*

Valoriser le caractère amer des houblons dans un premier temps et le caractère aromatique dans un second temps.

Vous avez maintenant environ 45 minutes à patienter, profitez-en pour déguster une bonne bière par exemple !

Après 45 minutes d'**ébullition**, versez le sachet de houblon Perle dans votre cuve, il apportera une note aromatique à votre bière.

Déclenchez à nouveau votre minuteur pour 15 minutes.

À la fin des 60 minutes, éteignez la source de chaleur. Environ 25 à 30% du volume total s'est évaporé. Réalisez un tourbillon de manière énergique à l'aide de votre fourquet pour concentrer les résidus de houblon au centre et au fond de la cuve. Laissez les débris de houblon décanter 15 minutes.

On appelle cette technique le "Whirlpool" ! Cela permet de concentrer le houblon au fond de votre cuve.

Astuce du brasseur

Si vous ne possédez pas de cuve de cette taille. Vous pouvez brasser avec une plus petite quantité d'eau. Procédez comme ci-dessus *(point* **ébullition***)* avec 4 litres d'eau. Et en fin de refroidissement, ajoutez au **moût** concentré les 2 litres d'eau manquants pour arriver au volume final de 4L dans votre fermenteur.

3. REFROIDISSEMENT DU MOÛT - 30 min

Une fois l'**ébullition** et le whirlpool terminés, il faut refroidir le plus rapidement possible votre **moût** avant de pouvoir ajouter la levure.

Placez votre marmite munie de son couvercle dans un bain d'eau froide ou évier, afin de faire baisser la température de votre **moût** jusqu'à 21°C.

Une fois la bonne température atteinte *(vérifiez avec le thermomètre désinfecté)*, vous allez pouvoir ensemencer votre brassin avec la levure sans risque.

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

Astuce du brasseur

Commencez par faire descendre la température avec de l'eau froide jusqu'à 35°C *(en remplaçant régulièrement l'eau qui se réchauffe avec de l'eau froide)*. Puis rajoutez les pains de glace et/ou glaçons dans l'eau afin de faire baisser la température jusqu'à 20 - 22°C.

4. TRANSVASAGE - 5 min

Dans un premier temps, assurez-vous que le robinet du seau de fermentation soit bien fermé.

Une fois le **moût** refroidi à 21°C, versez-le délicatement dans votre seau sans transvaser le fond de la cuve qui est verdâtre du fait de la présence des résidus de houblon.

*Le **moût** peut être facilement infecté à cette étape du brassage, veillez à bien désinfecter votre matériel : seau, couvercle, bouchon troué, barboteur et cuillère ou spatule à l'aide de la solution désinfectante.*

Si le volume dans votre seau est inférieur à 3,5 L, vous pouvez rajouter de l'eau de source pour combler le manque. Si le volume dans votre seau est supérieur à 4,5 L, videz le surplus dans votre évier.

Il se peut qu'il y ait un peu de dépôt de houblon versé dans votre seau pendant que vous êtes en train de transvaser, ce n'est pas grave, il se déposera progressivement au fond de votre seau lors de la fermentation. Si vous voulez éviter cela, attendez que tout le dépôt de houblon se mette bien au fond de votre cuve avant de transvaser votre **moût** dans le seau.

5. AJOUT DE LA LEVURE - 5 min

*La levure est à l'origine de la fermentation de la bière. Ce micro-organisme unicellulaire transforme les sucres du **moût** en alcool et en dioxyde de carbone (le "pshiiit" quand vous ouvrez une bouteille).*

Chaque souche de levure possède sa propre personnalité *(tolérance à l'alcool, température idéale de fermentation)* et influence directement les saveurs finales de la bière.

Dans le cas de la levure T-58, la température de fermentation idéale se situe entre 15°C et 20°C.

En-dessous de 18°C, la levure s'endort et la fermentation sera ralentie, voire stoppée et au-dessus de 25°C, la levure est stressée et meurt.

Une fois le **moût** transféré dans le seau, versez la moitié du sachet de levure directement dans le seau. Prenez au soin au préalable de bien désinfecter la paire de ciseaux qui servira à ouvrir le sachet de levure, afin d'éviter tout risque de contamination.
Avec l'aide de votre spatule ou cuillère stérilisée, agitez votre **moût** pendant 30 secondes à 1 minute. Le but est d'oxygéner le **moût** et d'éparpiller vos levures de manière homogène dans le seau.

Placez le bouchon troué en caoutchouc et le barboteur sur le seau, remplissez le barboteur avec un mélange de solution désinfectante et d'eau afin que le volume atteigne la moitié du barboteur *(trait indiqué sur le barboteur)*.

6. FERMENTATION - 2 à 3 semaines

Astuce du brasseur

En plein été ou hiver, les températures de votre maison varient de plusieurs degrés et peuvent stresser la levure. Vous pouvez placer votre dame-jeanne dans un bac d'eau à température idéale pour éviter les variations brusques de température. L'eau fera office d'isolant pour votre fermenteur.

Vous venez de terminer le brassage, votre bière va fermenter. Maintenant c'est au tour de vos levures de travailler !

Lors de la fermentation, les levures transforment le sucre en alcool et CO_2 en s'alimentant avec les sucres de l'extrait de malt. Il ne faudra plus parler de **moût** mais bien de "bière".

C'est aussi l'étape qui aura le plus d'influence sur le profil final de votre bière.

Placez le seau dans une pièce sombre *(c'est important qu'il soit à l'abri de la lumière)* ou un placard dont la température est stable et comprise idéalement entre 15°C et 20°C. Les levures devraient s'activer dans les premières 24 heures.

Cette phase de fermentation primaire est visible par une formation de mousse appelée "**Kraüsen**" au-dessus du **moût**. Des bulles vont également se dégager par le barboteur, en faisant un fameux "glouglou", c'est le signe que la fermentation a bien démarrée.

Cette première phase dure en moyenne 2 à 5 jours, elle est caractérisée par une forte activité où les levures se multiplient, une grande partie des sucres disponibles est consommée, de l'alcool et du CO_2 sont formés, ainsi que des esters *(les arômes de la levure)* et des composés indésirables qui seront réabsorbés lors de la seconde phase.

L'odeur dégagée peut parfois être désagréable mais c'est tout à fait normal.

Ensuite vient la phase de fermentation secondaire, moins visuelle et sonore, mais cela ne veut pas dire que vos levures ne travaillent plus ! Durant cette seconde phase, les levures vont réabsorber les composés indésirables qu'elles ont produites lors de la première phase. Aussi, le **Kraüsen** retombe, laissant au fond de votre seau un dépôt naturel.

Vous pouvez, en attendant, commander notre kit d'embouteillage si vous n'avez pas de bouteilles, de capsuleuse ou de capsules et être prêt d'ici 2 semaines pour l'embouteillage !

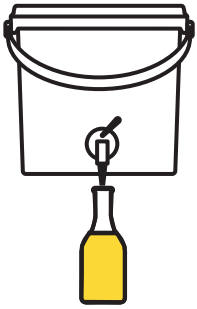
Au total, la fermentation dure entre 10 et 14 jours. Il faut attendre que cette seconde phase se termine avant de mettre votre bière en bouteille. Patientez jusqu'à 2 semaines pour vous assurer que la fermentation est bien complètement terminée.

Après 2 semaines de fermentation, placez votre seau au réfrigérateur ou à défaut dans une pièce fraîche pendant 24 heures *(la température doit être comprise entre 4 et 10°C)*. Cette étape appelée "Cold Crash" sert à clarifier votre bière avant sa mise en bouteille. Par l'action du froid, les levures vont sédimenter au fond de votre seau.

Evitez de secouer votre dame-jeanne quand vous la déplacez pour que le dépôt reste bien au fond.

Votre bière est maintenant prête pour la mise en bouteille !

7. LA MISE EN BOUTEILLE - 45 min



Après avoir patiemment attendu au moins 14 jours de fermentation, vous pouvez mettre votre bière en bouteille. Commencez par désinfecter tout le matériel qui sera en contact avec votre bière *(cf étape 1)*.

Vous pouvez laisser de l'eau désinfectée dans vos bouteilles jusqu'à ce qu'elles soient utilisées, et laisser tremper vos capsules dans un bassin d'eau désinfecté pour éviter tout risque d'infection.

À ce stade votre bière ne contient pas de bulles, vous allez la carbonater grâce à un ajout de pastille de sucre avant d'embouteiller. Prenez votre seau et placez-le sur un espace surélevé. Evitez de secouer votre seau pour que le dépôt reste au fond et garde votre bière claire.

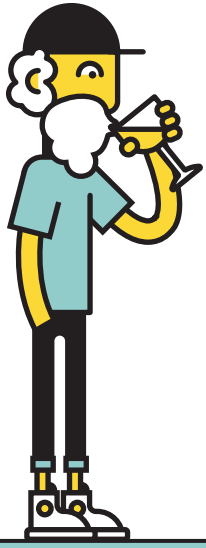
Videz la bouteille qui va être utilisée de son eau désinfectée, mettez une pastille de sucre dedans *(1 pastille par bouteille de 25/33cl et 2 pastilles par bouteille de 50/75cl)* et remplissez-la à l'aide du robinet de votre seau. Il doit rester environ 2cm de libre dans la bouteille pour laisser de la place pour le CO_2 libéré lors de la **refermentation** en bouteille.
L'idéal est que ces 2cm soient comblés par la mousse qui va se former lors de cette mise en bouteille.

Ensuite, scellez immédiatement la bouteille avec une capsule à l'aide de la capsuleuse *(sans toucher l'intérieur de la capsule pour éviter tout risque d'infection)*. Dans votre seau, il devrait y avoir environ 3 à 4L de bière à mettre en bouteille, car le dépôt au fond de celui-ci n'est pas à prendre.

Une fois toutes vos bouteilles remplies et scellées, vous pouvez y coller une étiquette à personnaliser afin d'avoir une traçabilité de la bière sur la date d'embouteillage, les ingrédients utilisés etc ; et bien sûr, lui donner un joli nom !

Laissez *(idéalement)* reposer au minimum pendant 2 semaines dans un endroit sombre et tempéré *(20°C/22°C)*.
On peut remarquer que la re-fermentation se déroule correctement par la présence d'un léger dépôt de lie *(levures mortes)* dans le fond de la bouteille. Conservez-les à la verticale afin que le dépôt reste au fond.

10. LA DÉGUSTATION



Après les 2 semaines de re-fermentation, placez vos bières au frais, 24 heures avant de les déguster. Le sucre ajouté a permis de libérer du CO_2 dans votre bière, elle est donc maintenant gazeuse. Attention à l'ouverture et bonne dégustation ! Cheers.

N'oubliez pas de nous inviter pour votre tournée générale et de partager votre expérience #BeerKit, à bientôt !

GLOSSAIRE

Ébullition | Étape indispensable qui va servir à pasteuriser le **moût** et à extraire les propriétés aromatiques et amérisantes du houblon.

Empâtage | Étape du brassage durant laquelle l'eau et le malt sont mélangés à l'aide du fourquet pour rendre accessible à vos **enzymes** l'amidon du malt et le transformer en sucres simples.

Enzymes | Il s'agit de protéines qui agissent comme une « paire de ciseaux » en découpant certains composés. Par exemple, l'amylase est l'enzyme responsable de la découpe de l'amidon en sucres simples.

Kraüsen | Couche de mousse de couleur crémeuse qui se développe à la surface du **moût** pendant la fermentation primaire. Il est constitué de levures et de protéines issues du **moût** en fermentation.

Moût | C'est le jus sucré qui provient de l'**empâtage** et qui deviendra de la bière suite à la phase de fermentation.

Re-fermentation en bouteille | Étape de la reprise de la fermentation grâce à l'ajout de sucre, une fois votre bière mise en bouteille.
Cette re-fermentation permettra de créer du gaz pour rendre votre bière pétillante, et d'augmenter légèrement le degré d'alcool *(+0,5 % d'alcool)*.

FAQ, QUESTIONS FRÉQUENTES

• 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 quelques jours supplémentaires à condition que votre fermenteur soit correctement fermé et désinfecté.

• 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 1 à 2 jours pour s'activer, puis sera très active la première semaine. 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 moins visible de la fermentation, mais vos levures travaillent toujours !

• 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 dans votre fermenteur. Ce sont en fait les déchets de houblons qui sédimentent avec les protéines de votre **moût** ainsi que des levures. Attention à ne pas trop agiter votre fermenteur pour garder votre bière claire.

• Puis-je ouvrir mon fermenteur pendant la fermentation ?
NON. Après l'**ébullition**, tout contact de votre **moût** avec l'air ambiant est désormais un risque d'infection. Ainsi, fermez bien votre fermenteur hermétiquement et oubliez le pendant 14 jours pour l'ouvrir uniquement lors de la mise en bouteille.

• Quand puis-je ouvrir mes bouteilles ?

Il vous faut patienter encore 2 semaines de **re-fermentation en bouteille**s avant de les ouvrir entre amis. En effet, il faut laisser le temps aux levures de re-fermenter 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 ni pétillance ni tout son potentiel d'alcool.

D'autres questions ?
N'hésitez pas à nous écrire sur
contact@saveur-biere.com

Si vous souhaitez renouveler l'expérience du brassage, n'hésitez pas à commander nos recharges pour tester d'autres styles de bière. Et si l'expérience vous a semblé trop simple, nous vous conseillons de passer sur le Beer Kit Intermédiaire. Il vous permettra de brasser en tout grain et ainsi d'avoir l'expérience complète du brasseur; vous découvrirez en plus les étapes d'empâtage et de filtration.

BRASSEZ AUSSI...

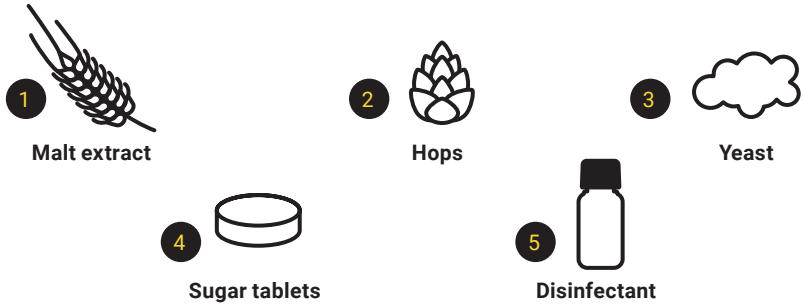
AMBRÉE

BLANCHE

BLONDE

THE BREWER'S EQUIPMENT

This recipe kit includes....



1. **Malt extract** | Malt extract is the backbone of your beer, providing the sugars and nutrients needed for fermentation. Malt extract is a malt concentrate in powder form. You will use 500 grams of Brown Malt extract to incorporate before **boiling**.

2. **Hops** | Hops are the 'spice' of beer, adding bitterness and aromas to your brew. Use the Magnum hops *(3g to be added 75 minutes from the end of* **boiling***)* and Perle hops *(3g to be added 5 minutes from the end of* **boiling***)*. If you are brewing later, store your hops in a cool, dry, dark place.

3. **Yeast** | Yeast causes fermentation which transforms sugar into alcohol and CO2. Use the SafBrew T-58 dried yeast This yeast ferments between 12°C and 25°C. If you are brewing later, keep your yeast in the fridge.

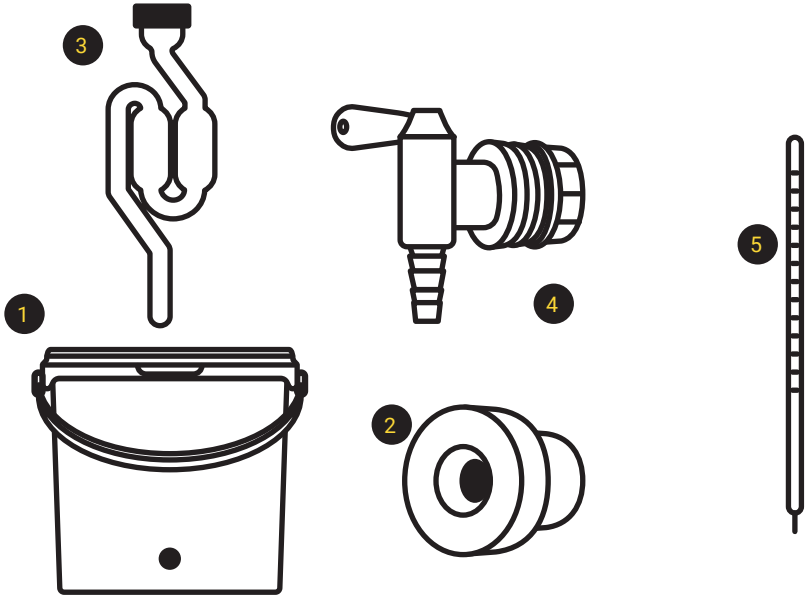
4. **Sugar tablets / 'Carbonation Drops'** | These help your beer to referment in the bottle by adding just the right amount of sugar. Each tablet is pre-dosed to carbonate a 33cl bottle, so use 2 tablets if you're using a 50-75 cl bottle.

5. **Disinfectant** | This active-oxygen based product disinfects all the equipment you will use during brewing to ensure the quality of the beer. This product does not require rinsing.

From your kitchen, you'll need....

- A heat-source
- 1 cooking-pot *(about 8L)*, a 5L pot will also work – we'll explain in section 6 '**Boiling**'
- 7 litres of spring water
- 1 wooden, plastic or stainless-steel spoon or spatula
- Ice packs and/or ice cubes

The Brewing Kit includes...



1. **Brew-bucket** | A 6-litre food-grade plastic container for fermenting your beer.

2. **Lid and drilled bung** | These ensure your brew-bucket is sealed, and the bung allows the airlock to be securely inserted for the fermentation phase.

3. **Airlock or bubbler** | The airlock acts like a valve; the liquid in its chambers allows carbon dioxide formed during fermentation to escape from the fermenter, while protecting your future beer from outside air and other contaminants. Recognizable by its characteristic «gurgling».

4. **Tap** | Lets you transfer the **wort** to from one container to another for fermentation and bottling. Screws onto hole in the side of the bucket.

5. **Thermometer** | Allows you to measure the temperature of the **wort** throughout the brewing process.

Welcome, apprentice brewer!

We've designed this kit especially for you!

At **Saveur Bière** and **HOPT** we're a big family, a very big family, and our core values are sharing and beer *(in the broadest sense, and yes, we do consider beer as a value)*. Every day, 90 people work hand in hand *(in the figurative sense of course)* to offer you the very best in terms of beer. There's our beer brewer, our beer web developer, our beer logistics team, our customer service team who speak fluent beer... only passionate people who are there to ensure some of your hoppiest experiences since 2007.

But above all there's you, who hold this brew-guide in your hands. If you follow this booklet step by step, not only will you make the person who wrote it very happy *(I mean ecstatic, elated - clapping along like a room without a roof!!!)*, but above all you'll brew a successful beer that will delight your taste buds and anyone lucky enough to share it with you.

We designed this kit with help from novice customers just like you to make brewing a piece of cake!

So, you're about to brew with your Beginner Kit, that will give you an easy introduction to the world of brewing. This kit means you don't have to worry about getting it wrong. We've already done all the hard work to make your first ever brewing session as stress-free as can be. But don't worry, we're here if you need help.

We have created a dedicated page for you on our website where you can find tutorials, top-tips and techniques to ensure every brew is top quality!

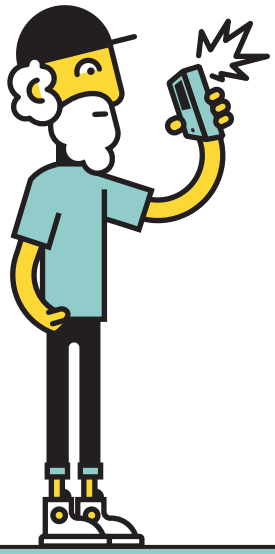
So we created a dedicated page for you on our website:

www.hopt.se/magazine/brewing/4

You will find tutorials, tips and best practices to make sure you brew a quality beer!

So, enjoy your brewing,

and don't forget to share your creations with us on social media, #BeerKit on Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, Twitch, Tumblr... it's all good! @Saveurbiere



To understand beer brewing, first you need to understand what «beer» is. Basically, it is a fermented drink composed of 4 ingredients:

WATER | Beer is 90% water, so it's essential to choose the best quality water as it has a direct influence on the style and taste of the beer. This is why historically breweries were located near a source of drinking water. That said, you can still brew with any drinking water.

MALT | Barley is the most common grain that's malted for brewing, but other cereals such as wheat, oats and even rice are used. Malt provides the sugars for yeast to ferment. The degree of roasting determines the colour of the beer but also adds a wide variety of flavours and aromas.

HOPS | This climbing plant produces flowers known as cones, whose essential oils add bitterness and flavour to your beer. There are two categories of hops with different roles: bittering and aroma.

YEAST | Yeast transforms sugars into alcohol and carbon dioxide, and also produces aromatic compounds. In many ways yeast gives beer its signature since it has the biggest impact on the final character of the beer.

This kit features a basic recipe, but you can add your own touch by playing with these 4 components to create a brew that suits you.

NB: once you open ingredient packs, we strongly recommend you use them as soon as possible so that they retain their flavours!

Any questions? Feel free to visit our dedicated brewing blog at

https://www.hopt.se/magazine/brewing/4

or write to us at **kundservice@hopt.se**

ABOUT YOUR BRUNE BEER...

You're going to brew a dark beer.... Silky and warm with its 7% alcohol, it is a classic of traditional beer full of roasted malt flavours that make it an ideal recipe to start exploring the world of beer brewing.

How to brew your own beer in 7 easy steps:

- Cleaning and disinfecting your the equipment **- 10 min**
- Creation of the **wort** *(water + malt extract + hops)* and **boiling - 60 to 75 min**
- Cooling **- 30 min**
- Transfer **- 5 min**
- Adding the yeast **- 5 min**
- Fermentation **- 2 to 3 weeks**
- Bottling **- 45 min**

Before you start brewing your beer, make sure you have all the necessary ingredients and disinfected equipment available. You will also need a lot of ice cubes or ice packs for the cooling stage (it's a good idea to make these the day before)!

1. DISINFECTING YOUR EQUIPMENT - 10 min

Before you even start brewing, cleaning and disinfecting your equipment is an essential step: the quality and taste of your beer depends on it!

Clean and disinfect your equipment carefully before and after each brew using the disinfectant included in the pack. Remember, just because it looks clean, it doesn't mean you got rid of all the bugs!

Fill a large flat-bottomed container or your previously cleaned sink with hot water *(hot water from your tap is perfect)* and add the disinfectant at a rate of 5g per litre.

Place your equipment in it and soak for at least 5 minutes *(no rinsing required)*. You can also leave your equipment to soak until you are ready to use it.

Keep your disinfectant solution in its container or in the sink, you will need it throughout the brewing process.

2. MAKING AND BOILING YOUR WORT - 60 à 75 min

EN

Pour 7 litres of spring water into your cooking pot and heat it up gently. When the temperature reaches 60 to 80°C, remove the lid and dilute your malt extract in water by gently mixing with your spatula until there are no lumps.

Once your mixture reaches a rolling boil *(100°C)*, add Magnum hops to your cooking pot and stir. These hops will give your beer its bitterness.

Now set your timer for 45 minutes. Do not place the lid on your cooking pot.

Note: Be careful, when you add the malt extract and hops your brew start to foam like crazy so make sure you stir well.

*Check out the **glossary** to learn all the brewing terminology*

*Making the **wort** is the first step in brewing, it consists of stirring the malt extract into hot water, in order to provide the sugars and nutrients needed to feed the yeast, as well as the malt flavours and colour that will make up your beer.*

*Unlike malted grain, sugars can be consumed directly by the yeast and converted alcohol. With this kit you don't have to go through the **mashing** – extracting sugars from the malted grains - and filtering steps. Malt extract allows you to focus on the hopping, fermentation and bottling stages.*

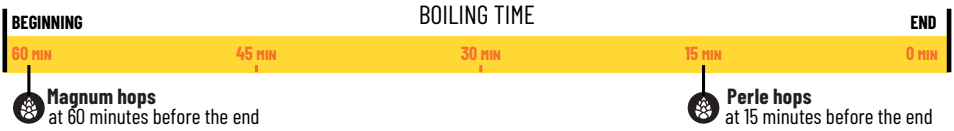
***Boiling** has several purposes, the main ones being:*

- To evaporate the water which concentrates the sugars and increases the gravity,

*- To sterilise the **wort** and ensure a healthy environment for your yeast,*

- To enhance the bitterness and the aromatic character of your hops in the second.

You now have about 45 minutes to wait, so maybe take the opportunity to enjoy a well-deserved beer!



After 45 minutes of **boiling**, empty the sachet of Perle hops, to add an aromatic note to your beer.

Reset your timer for 15 minutes.

After 15 minutes *(your* **wort** *has now been* **boiling** *for a total of 60 minutes)*, turn off the heat under the cooking pot. About 25 to 30% of the total volume has evaporated. Stir rapidly with your spoon or spatula in a vigorous circular motion to make a whirlpool. This helps to concentrate the hop residue in the centre and at the bottom of the pot. Let the hop debris settle for 15 minutes.

This technique is called a «Whirpool»! It allows the hops to settle at the bottom of your tank.

Brewer's tip

If you do not have an 8-litre cooking pot of this size. You can brew with a smaller amount of water. Proceed as above *(***boiling** *point)* with 4 litres of water. And at the end of cooling, add the missing 2 litres of sterilized or bottled water to the concentrated **wort** to reach the final volume of 4 litres in your fermenter.

3. COOLING THE WORT - 30 min

Once the **boiling** and whirlpooling are finished, your **wort** must be cooled as quickly as possible before the yeast can be added.

Place your pot with its lid on in a sink full of cold water to lower the temperature of your **wort** to 21°C.

Never add the ice to the **wort** as this can cause an infection!

Once the correct temperature has been reached, you will be able to add the yeast to your brew safely *(too hot and you your yeast will die)*.

It is very important to leave the lid on your pot at this stage to avoid infecting your beer.

Brewer's tip

Start lowering the temperature of your **wort** using a sink full of cold water. Drain the sink regularly and refill it with cold water to speed up this step. Use your disinfected thermometer to check the temperature of your **wort**. Once it reaches 35°C, add the ice packs and/or ice cubes to the water-bath until it reaches 20 - 22°C.

4. TRANSFER - 5 min

First, make sure that the tap on the fermentation bucket is closed.

Once the **wort** has cooled to 20-22°C, pour it gently into your bucket without transferring the green hops debris at the bottom of the pot.

If the volume in your bucket is less than 3.5 L, add spring water from a freshly opened bottle to fill the gap. If the volume in your bucket is greater than 4.5 L, empty the excess into your sink.

*The **wort** can easily get infected at this stage of the brewing process, so be sure to disinfect any equipment coming into contact with the chilled **wort**: bucket, lid, bung, airlock and spoon or spatula using the disinfectant solution you saved from earlier.*

There may be a little hop deposit poured into your bucket while you are transferring, but don't worry, it will gradually settle to the bottom of your bucket during fermentation. If you want to avoid this, wait until the hop deposit is have all settled in your tank before transferring your **wort** to the bucket.

5. ADDING THE YEAST - 5 min

Each yeast strain has its own personality - alcohol tolerance, ideal fermentation temperature etc. - and directly influences the final flavours of the beer.

For T-58 yeast the ideal fermentation temperature is between 15°C and 20°C.

*Yeast is the key to beer fermentation. This single-cell microorganism converts the sugars in the **wort** into alcohol and carbon dioxide. It's what makes the fizz when you open a bottle.*

Below 18°C, the yeast goes dormant and the fermentation can slow down or even stop. Above 25°C, the yeast can get stressed and, even worse, die.

Once the **wort** is transferred to the bucket, pour half of the yeast sachet directly into the bucket. Take care beforehand to disinfect the outside of the yeast sachet, as well as the scissors that will be used to open it, in order to avoid any risk of contamination.
Use your sterilized spatula or spoon to stir up your **wort** for 30 seconds to 1 minute to oxygenate the **wort** and disperse your yeast evenly throughout the bucket.

Place the rubber hole cap and bubbler on the bucket, fill the bubbler with a mixture of disinfectant solution and water so that the volume reaches half of the bubbler *(line indicated on the bubbler)*.

6. FERMENTATION - 2 to 3 weeks

Brewer's tip

In the middle of summer or winter, day/night temperatures in your home vary widely by several degrees and can stress the yeast. You can place your bucket in a water tank at the ideal temperature to avoid sudden temperature variations. The water will act as an insulator for your fermenter.

Congratulations, you have finished brewing, your beer will now start fermenting. Now it's your yeast's turn to do the work!

During fermentation, the yeasts transform the sugar into alcohol and CO2 by feeding on the sugars in the malt extract. From this point, we stop taling about **wort** and start talking «BEER»!

It is also the step that will have the most influence on the final profile of your beer.

Place the bucket in a dark room *(it is important that it is protected from light)* or in a cupboard with a stable temperature, ideally between 15°C and 20°C. The yeasts should become activate within the first 24 hours.

Fermentation is divided into 2 main phases, primary and secondary fermentation.

During this initial fermentation phase, you'll notice a foam called «**Kraüsen**» forms on top of the beer. The airlock will start to bubble, making the classic gurgling noise. These are both signs that the fermentation has started and is going according to plan.

This first phase usually lasts from 2 to 5 days. It is characterized by a high activity where yeasts multiply, a large part of the available sugars is consumed, alcohol and CO2 are formed, as well as esters - yeast flavors - and other less desirable compounds that will be reabsorbed during the second phase.

The smell coming from the airlock can sometimes be unpleasant, but this is normal.

The next phase is the secondary fermentation phase. There's not much to see or hear, but that doesn't mean that your yeast has stopped working! During this second phase, the yeast reabsorbs the undesirable compounds it produced during the first phase. Also, the **Kraüsen** collapses to leave a natural deposit at the bottom of your bucket.

In the meantime, you can order our bottling kit if you don't have any bottles, cappers or capsules and be ready within 2 weeks for bottling!

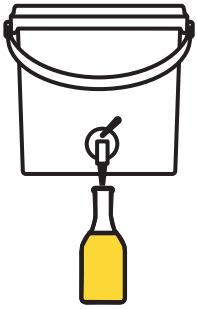
The fermentation usually lasts between 10 and 14 days. You'll need to wait until this second phase is over before bottling your beer, so it's best to wait a full 2 weeks to be sure that the fermentation is completely finished.

After 2 weeks of fermentation, place your bucket in the refrigerator if you have space, or in a cool room, for 24 hours *(the temperature should be between 4 and 10°C)*.
This step is called a «Cold Crash» and is used to clarify your beer before it is bottled. The cold causes the yeast to sink to the bottom of your bucket.

If you move your bucket, move it gently so the deposit remains at the bottom.

Your beer is now ready for bottling!

7. BOTTLING - 45 min



After patiently waiting at least 14 days for fermentation, you can now bottle your beer. Start by disinfecting any equipment that will come into contact with your beer using a new batch of disinfectant solution *(see step 1)*.

You can leave the new disinfectant solution in your bottles until you are ready to use them, and soak your capsules in a pot of disinfectant solution to remove the risk of infection.

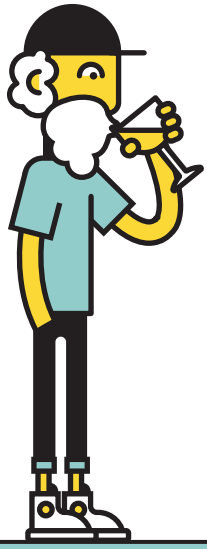
At this stage your beer won't contain any bubbles, so you'll need to carbonate it using sugar tablets - also called Carbonation Drops - before bottling. Take your bucket and place it on a raised surface. Just like in step 6, move your bucket gently to avoid disturbing the deposit at the bottom and keep your beer clear.

Empty the disinfectant solution from the bottle, put one sugar tablet in it *(1 tablet per 25/33cl bottle and 2 tablets per 50/75cl bottle)* and fill it from the tap on your bucket. Remember to leave about 2cm of free space in neck of the bottle to allow room for the CO2 created during the **refermentation** in the bottle. Ideally, the 2cm gap will be filled by the foam that will form during the bottling process.

Immediately seal the bottle with a cap using the capping tool *(avoid touching the inside of the cap to avoid any risk of infection)*. In your bucket, there should be about 3 to 4L of beer to bottle, because the deposit needs to stay at the bottom of the bucket.

Once all your bottles are filled and sealed, you can attach a label to them to personalize them and keep a note of the bottling date, the ingredients used etc. And of course, give it a nice name!

Even though you might be tempted, let your beer rest for at least 2 weeks in a dark place at room temperature around 20-22°C.
You'll be able to see that your **refermentation** is working correctly by the presence of a slight deposit of dead yeasts at the bottom of the bottle. Keep your bottles upright so that the deposit stays at the bottom.



10. TASTING

After waiting 2 weeks for re-fermentation to finish, place your beers in a cool place 24 hours before drinking them. The added sugar has released CO2 into your beer, so it is now carbonated and it's time to taste the fruits of your labour. Open carefully, pour gently to avoid disturbing the yeast, and ...Cheers!

Enjoy!

GLOSSARY OF TERMS

Boiling | An essential step used to pasteurise and sterilise the **wort** and extract the aroma and bittering properties of the hops.

Mashing | **Mashing** is the process of adding malted grain to warm water to allow the **enzymes** to convert the starch into simple sugars.

Enzymes | These are proteins that act as a «pair of scissors» by cutting certain compounds into smaller units. For example, amylase is the enzyme responsible for cutting starch into simple sugars so they can be consumed by the yeast.

Kraüsen | A thick foam layer that develops on the surface of the beer during primary fermentation. It is made up of yeasts and proteins from the fermenting **wort**.

Wort | This is the sugary liquor made during the **mashing** process. It is converted to beer by the yeast beer during the fermentation phase.

Refermentation / **Bottle conditioning** | A second bottle-fermentation achieved by adding sugar during bottling. **Refermentation** creates gas to carbonate your beer, and slightly raises the alcohol content *(+0.5% alcohol)*

FAQ, FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

• Can I overrun my fermentation time?

You must allow at least 14 days for primary fermentation to give your yeast time to consume all the fermentable sugars in the beer. If you're too busy, there's nothing to stop you from letting your **wort** ferment for a few days more, as long as your fermenter is properly closed and disinfected.

• My airlock isn't bubbling, is that normal?

Your airlock isn't bubbling at the start of your fermentation? Don't worry, the fermentation can take 1 to 2 days to get going. After that it'll be very active for the first week. During the second week of fermentation, your bubbler will be less active, but this does not mean that the fermentation is finished. This second phase is the less visible part of the fermentation, but your yeasts are working!

• I have a deposit at the bottom of my fermenter, is that bad?

It's quite normal to have a deposit that at the bottom of your fermenter. It is actually the hop debris and dead yeast that settles out of your **wort**. Be careful not to disturb your fermenter too much to keep your beer clear.

• Can I open my fermenter during fermentation?

NO. After **boiling**, any contact of your **wort** with the ambient air is a risk of infection. So, close your fermenter tightly and *(try)* to ignore it for 14 days to open it only when it's ready for bottling.

- **When can I open my bottles?**

Sorry, you have to wait another 2 weeks for **refermentation** before you can open them them. You need to give the yeast time to ferment the carbonation drops and create the CO2 to make give your beer its fizz, and that extra 0.5% alcohol. Open your bottle before these 2 weeks are up and your beer will not have reached its potential for fizz or alcohol.

Any other questions?
Feel free to write to us at
kundservice@hopt.se

If you would like to renew the brewing experience, you can order our refills packs to test other beer styles. And if the experience seemed too easy to you, why not shift up a gear to the Intermediate Beer Kit. It will allow you to brew all-grain recipes and thus have the complete pro-brewing experience including mashing and filtering.

WHY NOT TRY BREWING...

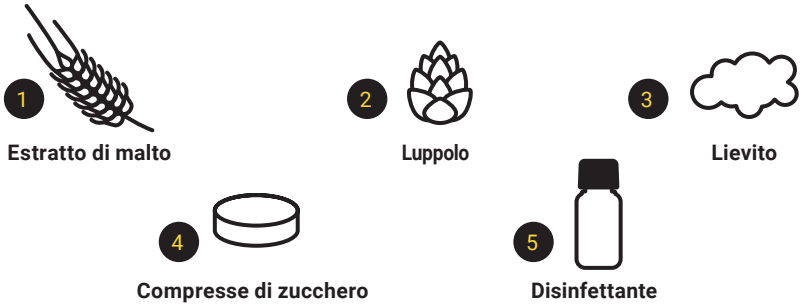
AMBRÉE

BLANCHE

BLONDE

L'ATTREZZATURA DEL BIRRAIO

Questo kit di ricette include...



1. **Estratto di malto** | L'estratto di malto è la spina dorsale della vostra birra e fornisce gli zuccheri e i nutrienti necessari per la fermentazione. L'estratto di malto è un concentrato di malto in polvere. Utilizzerai 500 grammi di estratto di malto marrone da incorporare prima di bollire.

2. Il **luppolo** è la «spezia» della birra, che aggiunge amarezza e aromi alla vostra birra. Si utilizzeranno i luppoli Magnum *(3g da aggiungere 75 minuti prima della fine della bollitura)* e Pearl *(3g da aggiungere 5 minuti prima della fine della bollitura)*. Se si produce più tardi, conservare il luppolo in un luogo fresco, asciutto e buio.

3. Il **lievito** provoca la fermentazione che trasforma lo zucchero in alcool e CO2.Si utilizza il lievito secco SafBrew T-58. Questo lievito fermenta tra i 12°C e i 25°C. Se si produce più tardi, tenere il lievito in frigorifero.

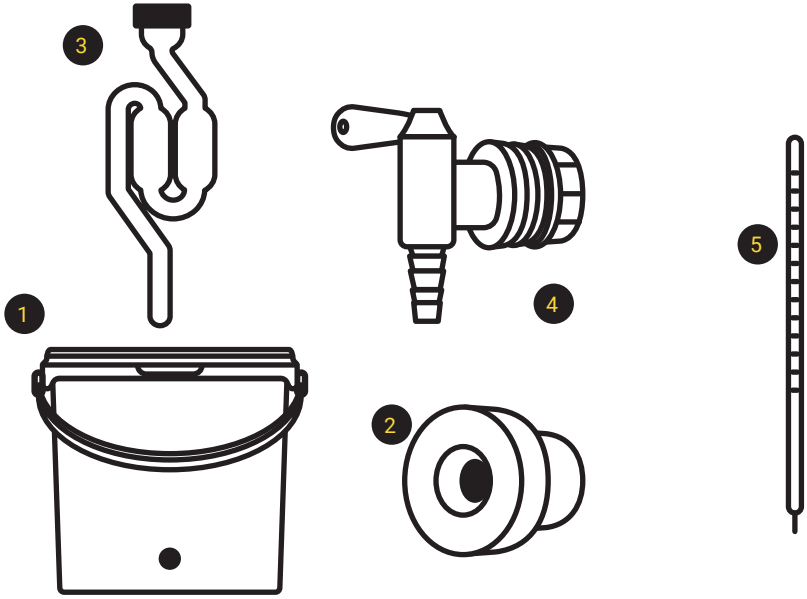
4. **Compresse di zucchero** o «Gocce di carbonatazione» | Queste aiutano la birra a rifermentare nella bottiglia aggiungendo la giusta quantità di zucchero. Ogni compressa è predosata di carbonato di una bottiglia da 33 cl, quindi utilizzare 2 compresse se si utilizza una bottiglia da 50-75 cl.

5. **Disinfettante** | Questo prodotto a base di ossigeno attivo disinfetta tutte le apparecchiature che verranno utilizzate durante la produzione della birra per garantire la qualità della birra. Questo prodotto non richiede risciacquo.

Dalla tua cucina, avrai bisogno di...

- Un fornello
- 1 pentola *(circa 8L)*, funzionerà anche una pentola da 5L - spiegheremo nella sezione 6 '**Ebollizione**'.
- 7 litri di acqua di rubinetto
- 1 cucchiaio o spatola in legno, plastica o acciaio inossidabile
- Impacchi di ghiaccio e/o cubetti di ghiaccio

Il Brewing Kit include...



1. **Secchio per birra** | Un contenitore in plastica alimentare da 6 litri per la fermentazione della birra.

2. **Coperchio e tappo forato** | Garantiscono la tenuta del secchio di birra e il tappo consente di inserire il gorgogliatoreper la fase di fermentazione.

3. **Gorgogliatore** | Il gorgogliatore agisce come una valvola; il liquido nelle sue camere permette all'anidride carbonica formatasi durante la fermentazione di fuoriuscire dal fermentatore, proteggendo la vostra futura birra dall'aria esterna e da altri contaminanti. Riconoscibile per il suo caratteristico «gorgoglio».

4. **Rubinetto** | Consente di trasferire il **mosto** da un contenitore all'altro per la fermentazione e l'imbottigliamento. Avvitate il foro sul lato della benna.

5. **Termometro** | Permette di misurare la temperatura del **mosto** durante tutto il processo di produzione della birra.

Benvenuti, apprendisti birrai!

Abbiamo progettato questo kit appositamente per voi!

In **HOPT** siamo una grande famiglia, e i nostri valori fondamentali sono la condivisione e la birra *(in senso lato, e sì, consideriamo la birra come un valore)*. Ogni giorno 90 persone lavorano fianco a fianco *(in senso figurato, naturalmente)* per offrirvi il meglio in termini di birra. C'è il nostro birraio, il nostro sviluppatore web di birra, il nostro team di logistica della birra, il nostro servizio clienti che parla correntemente la birra..... solo persone appassionate che sono lì per assicurare alcune delle vostre esperienze più felici dal 2007.

Ma soprattutto ci siete voi, che tenete tra le mani questa guida alla birra. Se seguite passo dopo passo questo libretto, non solo renderete felice la persona che l'ha scritto *(sarò persino contentissimo)*, ma soprattutto produrrete una birra di successo che delizierà le vostre papille gustative e chiunque abbia la fortuna di condividerla con voi.

Abbiamo progettato questo kit con l'aiuto di clienti alle prime armi, proprio come voi, per rendere la preparazione della birra semplice come quella di una torta!

Quindi, state per preparare il vostro kit da apprendista, che vi darà una facile introduzione al mondo della birra. Con questo kit non dovete preoccuparvi di sbagliare. Abbiamo già fatto tutto il possibile per rendere la vostra prima sessione di preparazione della birra il più possibile senza stress. Ma non preoccupatevi, siamo qui se avete bisogno di aiuto.

Abbiamo creato per voi una pagina dedicata sul nostro sito web dove potete trovare tutorial, consigli e tecniche per garantire che ogni birra sia della migliore qualità!

www.hopt.it/magazine/je-brasse/4

Quindi, godetevi la vostra birra,

e non dimenticate di condividere le vostre creazioni con noi sui social media, #BeerKit su Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, Twitch, Tumblr..... va tutto bene! @Saveurbiere

Per capire la produzione di birra, prima di tutto bisogna capire che cos'è la «birra». Fondamentalmente, si tratta di una bevanda fermentata composta da 4 ingredienti:

ACQUA | La birra è al 90% acqua, quindi è essenziale scegliere l'acqua della migliore qualità, in quanto ha un'influenza diretta sullo stile e sul gusto della birra. Questo è il motivo per cui storicamente le fabbriche di birra erano situate vicino ad una fonte di acqua potabile. Detto questo, si può ancora produrre birra con qualsiasi acqua potabile.

MALTO | L'orzo è il chicco più comune che viene maltato per la produzione di birra, ma si utilizzano altri cereali come il grano, l'avena e persino il riso. Il malto fornisce gli zuccheri per la fermentazione dei lieviti. Il grado di tostatura determina il colore della birra, ma aggiunge anche una grande varietà di sapori e aromi.

LUPPOLO | Questa pianta rampicante produce fiori detti coni, i cui oli essenziali aggiungono amarezza e sapore alla vostra birra. Esistono due categorie di luppolo con ruoli diversi: l'amaro e l'aroma.

LIEVITO | Il lievito trasforma gli zuccheri in alcool e anidride carbonica e produce anche composti aromatici. Per molti versi il lievito dà alla birra la sua firma in quanto ha il maggiore impatto sul carattere finale della birra.

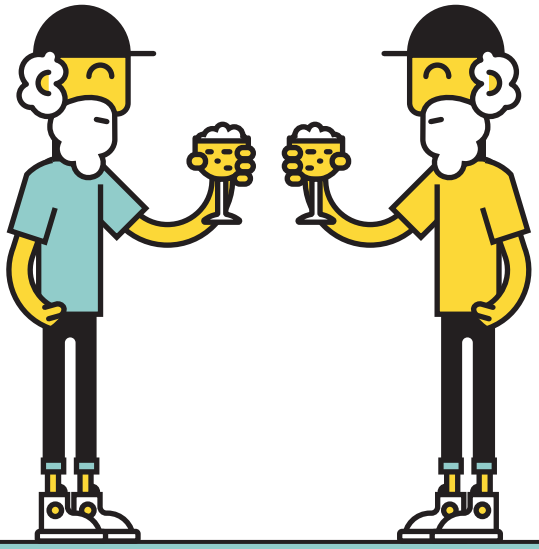
Questo kit contiene una ricetta di base, ma è possibile aggiungere il proprio tocco giocando con questi 4 componenti per creare una bevanda che fa per voi.

NB: una volta aperte le confezioni, si consiglia vivamente di utilizzarle il più presto possibile in modo che conservino il loro sapore!

Domande? Sentitevi liberi di visitare il nostro blog dedicato alla birra su

www.hopt.it/magazine/je-brasse/4

oppure scriveteci a **servizioclienti@hopt.it**



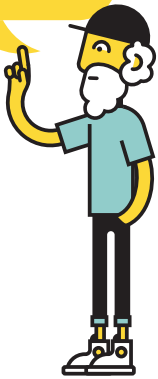
IL PROFILO DELLA VOSTRA BIRRA SCURA

State per preparare una birra scura... Setosa e calda con il suo contenuto alcolico del 7%, è un classico della birra tradizionale. Rivela perfettamente i sapori tostati dei suoi malti. Una ricetta ideale per iniziare nel mondo della birra.

Come preparare la propria birra in 7 semplici passi:

- Pulizia e disinfezione dell'attrezzatura **- 10 min**
- Creazione del **mosto** *(acqua + estratto di malto + luppolo)* e bollitura **- da 60 a 75 min**
- Raffreddamento **- 30 min**
- Trasferimento **- 5 min**
- Aggiunta del lievito **- 5 min**
- Fermentazione **- da 2 a 3 settimane**
- Imbottigliamento **- 45 min**

Prima di iniziare a preparare la birra, assicurarsi di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari e le attrezzature disinfettati. Avrete anche bisogno di molti cubetti di ghiaccio o impacchi di ghiaccio per la fase di raffreddamento (è una buona idea farli il giorno prima)!



1. DISINFETTARE L'ATTREZZATURA - 10 min

Pulire e disinfettare accuratamente l'attrezzatura prima e dopo ogni infusione utilizzando il disinfettante incluso nella confezione. Ricorda, solo perché sembra pulito, non significa che vi siete liberati di tutti i batteri!

Prima ancora di iniziare a preparare la birra, la pulizia e la disinfezione dell'attrezzatura è un passo essenziale: da essa dipende la qualità e il gusto della birra!

Riempire un grande contenitore a fondo piatto o il lavandino precedentemente pulito con acqua calda *(l'acqua calda del rubinetto è perfetta)* e aggiungere il disinfettante in ragione di 5g per litro.

È molto importante che l'acqua rimanga calda. Non si ha nessun effetto se l'acqua si raffredda.

Mettere l'attrezzatura al suo interno e immergerla per almeno 5 minuti *(non richiede risciacquo)*. È inoltre possibile lasciare l'attrezzatura in ammollo fino a quando non si è pronti per l'uso. Conservare la soluzione disinfettante nel suo contenitore o nel lavandino, ne avrete bisogno durante tutto il processo di produzione della birra.

2. CREAZIONE DEL MOSTO E BOLLITURA - da 60 a 75 min

Versare 7 litri di acqua di sorgente nella pentola di cottura e riscaldare delicatamente. Quando la temperatura raggiunge i 60-80°C, togliere il coperchio e diluire l'estratto di malto in acqua mescolando delicatamente con la spatola fino a quando non ci sono grumi.

Una volta che il composto raggiunge il punto di **ebollizione** *(100°C)*, aggiungere i il luppolo Magnum alla pentola di cottura e mescolare. Questi luppoli daranno alla vostra birra la sua amarezza.

Ora impostate il timer per 45 minuti. Non mettete il coperchio sulla pentola.

*Fate riferimento al **glossario** per imparare i termini del brassaggio*

*La produzione del **mosto** di malto è il primo passo nella produzione della birra, consiste nel mescolare l'estratto di malto in acqua calda, al fine di fornire gli zuccheri e i nutrienti necessari per nutrire il lievito, così come gli aromi e il colore del malto che costituiranno la vostra birra.*

A differenza del grano maltato, gli zuccheri possono essere ottenuti direttamente dal lievito e convertiti in alcool. Con questo kit non è necessario passare attraverso l'ammostatura - estrarre gli zuccheri dai chicchi di malto - e le fasi di filtraggio. L'estratto di malto permette di concentrarsi sulle fasi di luppolizzazione, fermentazione e imbottigliamento.

Nota: Fate attenzione, quando aggiungete l'estratto di malto e il luppolo la vostra birra inizierà a schiumare come una pazza, quindi assicuratevi di mescolare bene.

*L'**ebollizione** ha diversi scopi, i principali sono:*

- Evaporare l'acqua che concentra gli zuccheri e aumenta la gravità,

*- Sterilizzare il **mosto** e garantire un ambiente sano per il vostro lievito,*

- Per esaltare l'amaro e il carattere aromatico del vostro luppolo.

Dopo 45 minuti di **ebollizione**, versate la bustina di luppolo Perle nella vostra pentola, che porterà una nota aromatica alla vostra birra.

Porre il timer a 15 minuti.
Dopo 15 minuti *(il **mosto** di malto è stato bollito per un totale di 60 minuti)*, spegnere il fuoco sotto la pentola di cottura. Circa il 25-30% del volume totale è evaporato. Mescolare rapidamente con il cucchiaio o la spatola con un energico movimento circolare. Questo aiuta a concentrare i residui di luppolo al centro e sul fondo della pentola. Lascia che i detriti del luppolo si depositino per 15 minuti.

Questa tecnica si chiama «Whirpool»! Permette al luppolo di depositarsi sul fondo della pentola.

Consiglio del birraio

se non si dispone di una pentola da 8 litri di queste dimensioni. Puoi preparare la birra con una minore quantità d'acqua. Procedere come sopra *(punto di **ebollizione**)* con 4 litri di acqua. E alla fine del raffreddamento, aggiungere al **mosto** concentrato i 2 litri di acqua sterilizzata o imbottigliata mancanti per raggiungere il volume finale di 4 litri nel fermentatore.

3. RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO DI MALTO - 30 min

Una volta terminata la bollitura e la miscela, il **mosto** di malto deve essere raffreddato il più velocemente possibile prima che il lievito possa essere aggiunto.

Collocare la pentola con il coperchio in un lavandino pieno di acqua fredda per abbassare la temperatura del **mosto** di malto a 21°C.

Non aggiungere mai il ghiaccio al **mosto** di malto, poiché questo può causare un'infezione!

Una volta che la temperatura corretta è stata raggiunta, sarete in grado di aggiungere il lievito alla vostra birra in modo sicuro *(se è troppo caldo il vostro lievito morirà)*.

È molto importante lasciare il coperchio della pentola in questa fase per evitare di infettare la birra.

Consiglio del birraio

iniziate ad abbassare la temperatura del **mosto** con un lavandino pieno d'acqua fredda. Scaricare regolarmente il lavello e riempirlo con acqua fredda per accelerare questo passaggio. Utilizzare il termometro disinfettato per controllare la temperatura del **mosto** di malto. Una volta raggiunta la temperatura di 35°C, aggiungere i cubetti di ghiaccio all'acqua fino a raggiungere i 20 - 22°C.

4. TRASFERIMENTO - 5 min

In primo luogo, assicurarsi che il rubinetto del secchio di fermentazione sia chiuso.

Una volta che il **mosto** si è raffreddato a 20-22°C, versarlo delicatamente nel secchio senza trasferire i detriti di luppolo verde sul fondo della pentola.

Il ***mosto*** *di malto può essere facilmente infettato in questa fase del processo di produzione della birra, quindi assicuratevi di disinfettare tutte le attrezzature che entrano in contatto con il* ***mosto*** *raffreddato: secchio, coperchio, tappo, gorgogliatore e cucchiaio o spatola utilizzando la soluzione disinfettante che avete salvato in precedenza.*

Se il volume nel secchio è inferiore a 3,5 L, aggiungere acqua di sorgente da una bottiglia appena aperta per riempire il vuoto. Se il volume nel secchio è superiore a 4,5 L, svuotare l'eccesso nel lavandino.

Ci può essere un piccolo deposito di luppolo versato nel vostro secchio mentre vi trasferite, ma non preoccupatevi, si depositerà gradualmente sul fondo del vostro secchio durante la fermentazione. Se si vuole evitare questo, attendere che il deposito di luppolo sia stato sistemato nella cisterna prima di trasferire il **mosto** di malto nel secchio.

5. AGGIUNTA DEL LIEVI - 5 min

Il lievito è la chiave della fermentazione della birra. Questo microrganismo monocellulare converte gli zuccheri del ***mosto*** *in alcool e anidride carbonica. E' cio' che rende l'effervescenza quando si apre una bottiglia.*

Ogni ceppo di lievito ha la sua personalità - tolleranza alcolica, temperatura di fermentazione ideale, ecc. - e influenza direttamente i sapori finali della birra.

Nel caso dei lieviti T-58, la temperatura di fermentazione ideale è compresa tra 15°C e 20°C.

Al di sotto dei 18°C, il lievito rimane dormiente e la fermentazione può rallentare o addirittura arrestarsi. Al di sopra dei 25°C, il lievito può stressarsi e, peggio ancora, morire.

Una volta che il **mosto** viene trasferito nel secchio, versare metà della bustina di lievito direttamente nel secchio. Fare attenzione a disinfettare preventivamente l'esterno della bustina di lievito e le forbici che verranno utilizzate per aprirla, al fine di evitare qualsiasi rischio di contaminazione.
Utilizzare la spatola o il cucchiaio sterilizzati per mescolare il **mosto** di malto per 30 secondi o 1 minuto per ossigenare il **mosto** e disperdere uniformemente il lievito in tutto il secchio.

Collocare il tappo di gomma e il gorgogliatore sul secchio, riempire il gorgogliatore con una miscela di soluzione disinfettante e acqua in modo che il volume raggiunga la metà del gorgogliatore *(linea indicata sul gorgogliatore)*.

6. FERMENTAZIONE - da 2 a 3 settimane

Consiglio del birraio

Nel bel mezzo dell'estate o dell'inverno, le temperature diurne e notturne in casa vostra variano notevolmente di diversi gradi e possono stressare il lievito. Potete mettere il secchio in un serbatoio dell'acqua alla temperatura ideale per evitare brusche variazioni di temperatura. L'acqua funge da isolante per il fermentatore.

Congratulazioni, hai finito di preparare la birra, la tua birra inizierà a fermentare. Ora tocca al tuo lievito a fare il lavoro!

Durante la fermentazione, i lieviti trasformano lo zucchero in alcool e CO_2 nutrendosi degli zuccheri nell'estratto di malto. Da questo punto, smettiamo di parlare di **mosto** di malto e iniziamo a parlare di «BIRRA»!

E 'anche il passo che avrà la maggiore influenza sul profilo finale della vostra birra. Collocare il secchio in una stanza buia *(è importante che sia protetto dalla luce)* o in un armadio a temperatura stabile, idealmente tra 15°C e 20°C. I lieviti dovrebbero attivarsi entro le prime 24 ore.

La fermentazione si divide in 2 fasi principali, la fermentazione primaria e la fermentazione secondaria.

Durante questa prima fase di fermentazione, noterete che sopra la birra si forma una schiuma chiamata «**Kraüsen**». La camera di equilibrio inizierà a fare bolle, facendo il classico rumore gorgogliante. Questi sono entrambi segni che indicano che la fermentazione è iniziata e sta procedendo secondo i piani.

Questa prima fase dura solitamente da 2 a 5 giorni. E' caratterizzata da un'alta attività dove i lieviti si moltiplicano, si consuma gran parte degli zuccheri disponibili, si formano alcool e CO_2, così come gli esteri - aromi dei lieviti - e altri composti meno appetibili che saranno riassorbiti durante la seconda fase.

L'odore proveniente dal gorgogliatore può a volte essere sgradevole, ma questo è normale.

La fase successiva è la fase di fermentazione secondaria. Non c'è molto da vedere o sentire, ma questo non significa che il vostro lievito ha smesso di funzionare! Durante questa seconda fase, il lievito riassorbe i composti indesiderati che ha prodotto durante la prima fase. Inoltre, il **Kraüsen** crolla per lasciare un deposito naturale sul fondo del secchio.

Nel frattempo, potete ordinare il nostro kit di imbottigliamento se non avete bottiglie o capsule ed essere pronti per l'imbottigliamento entro 2 settimane!

La fermentazione dura solitamente tra i 10 e i 14 giorni. Dovrete aspettare fino a quando questa seconda fase è finita prima di imbottigliare la vostra birra, quindi è meglio aspettare 2 settimane per essere sicuri che la fermentazione sia completamente terminata.

Dopo 2 settimane di fermentazione, mettete il secchio in frigorifero se avete spazio, o in un ambiente fresco, per 24 ore *(la temperatura deve essere compresa tra 4 e 10°C)*.

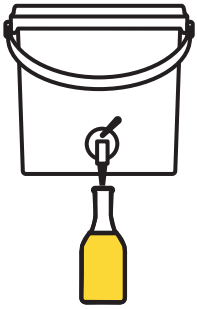
Se si sposta il secchio, spostarlo delicatamente in modo che il deposito rimanga sul fondo.

Questo passaggio è chiamato «Cold Crash» e viene utilizzato per schiarire la birra prima che venga imbottigliata. Il freddo fa affondare il lievito sul fondo del secchio.

La vostra birra è pronta per l'imbottigliamento!

7. IMBOTTIGLIAMENTO - 45 min

Dopo aver pazientemente aspettato almeno 14 giorni per la fermentazione, ora è possibile imbottigliare la birra. Iniziate a disinfettare qualsiasi apparecchiatura che entrerà in contatto con la vostra birra utilizzando un nuovo lotto di soluzione disinfettante *(vedi punto 1)*.



È possibile lasciare la nuova soluzione disinfettante nelle bottiglie fino a quando non si è pronti per l'uso, e immergere le capsule in un vaso di soluzione disinfettante per eliminare il rischio di infezione.

A questo punto la vostra birra non contiene bolle, quindi dovrete carbonatare la vostra birra utilizzando pastiglie di zucchero - chiamate anche Gocce di Carbonatazione - prima dell'imbottigliamento. Prendete il secchio e posizionatelo su una superficie rialzata. Come al punto 6, muovere delicatamente il secchio per evitare di disturbare il deposito sul fondo e mantenere la birra pulita.

Svuotare la soluzione disinfettante dal flacone, metterci dentro una compressa di zucchero *(1 compressa per flacone da 25/33cl e 2 compresse per flacone da 50/75cl)* e riempirla dal rubinetto del secchio. Ricordati di lasciare circa 2 cm di spazio libero nel collo della bottiglia per lasciare spazio alla CO2 creatasi durante la rifermentazione in bottiglia. Idealmente, lo spazio di 2 cm sarà riempito dalla schiuma che si formerà durante il processo di imbottigliamento.

Sigillare immediatamente la bottiglia con un tappo utilizzando lo strumento di tappatura *(evitare di toccare l'interno del tappo per evitare qualsiasi rischio di infezione)*. Nel vostro secchio, ci dovrebbero essere circa 3 o 4 litri di birra da imbottigliare, perché il deposito deve rimanere sul fondo del secchio.

Una volta che tutte le vostre bottiglie sono state riempite e sigillate, potete apporre un'etichetta per personalizzarle e annotare la data di imbottigliamento, gli ingredienti utilizzati, ecc. E, naturalmente, dategli un bel nome!

Anche se siete tentati, lasciate riposare la birra per almeno 2 settimane in un luogo buio a temperatura ambiente intorno ai 20-22°C.
Potrai vedere che la rifermentazione funziona correttamente grazie alla presenza di un leggero deposito di lieviti morti sul fondo della bottiglia. Tenere le bottiglie in posizione verticale in modo che il deposito rimanga in basso.

10. DEGUSTAZIONE

Dopo aver atteso 2 settimane per la rifermentazione per finire, mettete le vostre birre in un luogo fresco 24 ore prima di berle. Lo zucchero aggiunto ha rilasciato CO2 nella vostra birra, quindi è ora gassata ed è il momento di gustare i frutti del vostro lavoro. Aprire con cautela, versare delicatamente per non disturbare il lievito, e....Salute!

Arrivederci

GLOSSARIO DEI TERMINI

Ebollizione | Una fase essenziale per pastorizzare e sterilizzare il **mosto** ed estrarre le proprietà aromatiche e amaricanti del luppolo.

Mashing | **Mashing** è il processo di aggiunta di grano maltato in acqua calda per consentire agli **enzimi** di convertire l'amido in zuccheri semplici.

Enzimi | Si tratta di proteine che agiscono come un «paio di forbici» tagliando alcuni composti in unità più piccole. Ad esempio, l'amilasi è l'enzima responsabile del taglio dell'amido in zuccheri semplici in modo che possano essere consumati dal lievito.

Kraüsen | Uno spesso strato di schiuma che si sviluppa sulla superficie della birra durante la fermentazione primaria. È composto da lieviti e proteine del **mosto** in fermentazione.

Mosto | Questo è il succo zuccherato prodotto durante il processo di ammostatura. Viene convertito in birra in seguito alla fase di fermentazione.

Rifermentazione in bottiglie | Una seconda fermentazione in bottiglia ottenuta con l'aggiunta di zucchero durante l'imbottigliamento. La rifermentazione crea gas per carbonatizzare la birra e aumenta leggermente il contenuto alcolico *(+0,5% di alcol)*.

FAQ, DOMANDE FREQUENTI

• Posso superare il tempo di fermentazione?

È necessario concedere almeno 14 giorni per la fermentazione primaria per dare al vostro lievito il tempo di consumare tutti gli zuccheri fermentabili nella birra. Se siete troppo occupati, nulla vi impedisce di lasciare fermentare il **mosto** di malto per qualche giorno in più, purché il vostro fermentatore sia chiuso e disinfettato correttamente.

• Il gorgogliatore non si sta gonfiando, è normale?

Il gorgogliatore non si sta gonfiando all'inizio della fermentazione? Non preoccupatevi, la fermentazione può richiedere da 1 a 2 giorni per avviarsi. Dopo di che sarà molto attivo per la prima settimana. Durante la seconda settimana di fermentazione, il vostro gorgogliatore sarà meno attivo, ma questo non significa che la fermentazione è finita. Questa seconda fase è la parte meno visibile della fermentazione, ma i vostri lieviti stanno funzionando!

• Ho un deposito sul fondo del mio fermentatore, è un male?

E' normale avere un deposito che si trova sul fondo del fermentatore. In realtà sono i detriti di luppolo e il lievito morto che si deposita dal tuo **mosto** di malto. Fare attenzione a non disturbare troppo il fermentatore per mantenere la birra limpida.

• Posso aprire il mio fermentatore durante la fermentazione?

NO. Dopo l'**ebollizione**, qualsiasi contatto del **mosto** di malto con l'aria ambiente è un rischio di infezione. Quindi, chiudete bene il vostro fermentatore e *(provate)* ad ignorarlo per 14 giorni per aprirlo solo quando è pronto per l'imbottigliamento.

• Quando posso aprire le mie bottiglie?

Ci dispiace ma dovete aspettare altre 2 settimane per la rifermentazione prima di poterle aprire. È necessario dare al lievito il tempo di fermentare le gocce di carbonatazione e creare CO2 per dare alla birra il suo « pshhhhit », e quindi la carbonatazione. Se aprite la bottiglia prima di queste 2 settimane, la vostra birra non raggiungerà il suo potenziale di effervescenza o alcool.

Altre domande?
Sentitevi liberi di scriverci
a servizioclienti@hopt.it

Se vuoi rinnovare l'esperienza di produzione della birra, puoi ordinare le nostre confezioni di ricarica per testare altri stili di birra. E se l'esperienza vi è sembrata troppo facile, perché non passare al kit intermedio della birra. Vi permetterà di preparare ricette all grain e quindi di avere l'esperienza completa della pro-brewing, compresa la pastorizzazione e il filtraggio.

PROVATE ANCHE...

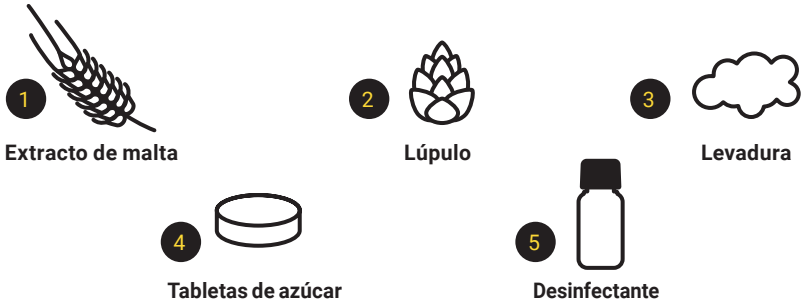
AMBRÉE

BLANCHE

BLONDE

EQUIPO DEL CERVECERO

Este kit incluye...



1. **Extracto de malta** | El extracto de malta es la columna vertebral de tu cerveza, proporcionando los azúcares y nutrientes necesarios para la fermentación. El extracto de malta es un concentrado de malta en polvo. Utilizará 500 gramos de extracto de malta marrón para incorporar antes de hervir.

2. **Lúpulo** | El lúpulo es la «especia» de la cerveza, añadiendo amargura y aromas a la cerveza. Utilizarás lúpulo Magnum *(3 gramos 75 minutos antes del final de la ebullición)* y Pearl *(3 gramos 5 minutos antes del final de la ebullición)*. Si quieres elaborar tu cerveza más tarde, guarda el lúpulo en un lugar fresco, seco y oscuro.

3. **Levadura** | La levadura provoca la fermentación que transforma el azúcar en alcohol y CO2. Utilizarás levadura seca SafBrew T-58. Esta levadura fermenta entre 12°C y 25°C. Si quieres elaborar tu cerveza más tarde, guarda la levadura en la nevera.

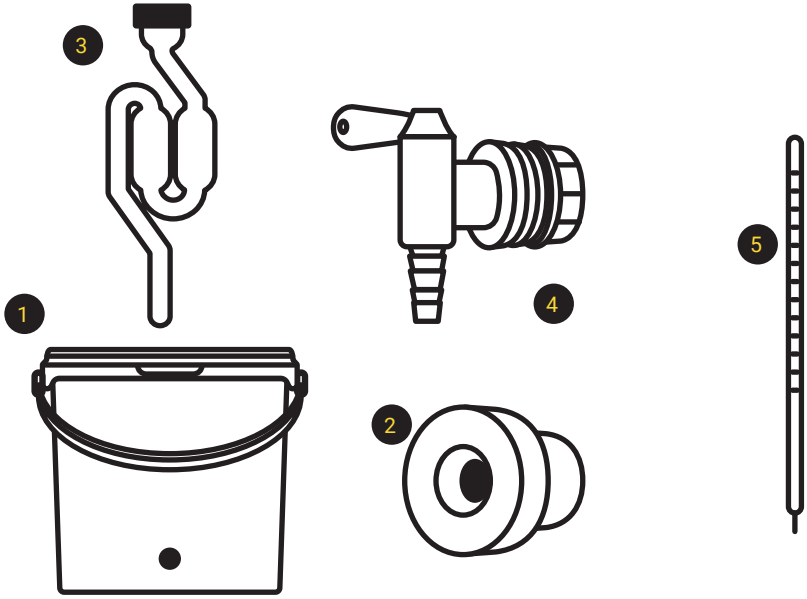
4. **Tabletas de azúcar** o '**Gotas de Carbonatación**' | Estas tabletas ayudan a tu cerveza generar la cantidad justa de CO2 dentro de cada botella. Cada tableta está pre dosificada para carbonatar una botella de 33 cl, así que usa 2 tabletas si estás usando una botella de 50-75 cl.

5. **Desinfectante** | Este producto a base de oxígeno activo desinfecta todo el equipo que vas a utilizar durante la elaboración de la cerveza para asegurar la calidad de la misma. No requiere enjuague.

De tu cocina, necesitarás...

- Una fuente de calor
- 1 olla *(unos 8 litros)*. Una olla de 5 litros también puede funcionar.
- 7 litros de agua
- 1 cucharón o espátula de madera, plástico o acero inoxidable
- Bolsas de hielo y/o cubitos de hielo

El kit de preparación incluye....



1. **Fermentador** | Un recipiente de plástico de 6 litros para fermentar la cerveza.

2. **Tapa y tapón perforado** | Estos aseguran que el cubo para cerveza esté sellado, y el tapón permite que el airlock se inserte de manera segura para la fase de fermentación.

3. **Airlock o burbujeador** | El airlock actúa como una válvula; el líquido en su interior permite que el dióxido de carbono formado durante la fermentación escape del fermentador, mientras protege la futura cerveza del aire exterior y de otros contaminantes. Reconocible por su característico «gorgoteo».

4. **Grifo** | Permite transferir la cerveza de un recipiente a otro para su fermentación y embotellado. Se atornilla en el orificio lateral del fermentador.

5. **Termómetro** | Permite medir la temperatura del **mosto** durante todo el proceso de elaboración de la cerveza.

Bienvenido, ¡aprendiz de cervecero!

¡Hemos diseñado este kit especialmente para ti!

En **HOPT** somos una gran familia, una familia muy grande, y nuestros valores fundamentales son el compartir y la cerveza *(en el sentido más amplio, y sí, consideramos la cerveza como un valor)*. Cada día, 90 personas trabajan mano a mano para ofrecerte lo mejor en cerveza. Está nuestro maestro cervecero, nuestro desarrollador web de cerveza, nuestro equipo de logística de cerveza, nuestro equipo de servicio al cliente que habla con fluidez el idioma de la cerveza.... sólo gente apasionada que está aquí para asegurar la mejor experiencia posible desde 2007.

Pero sobre todo estás tú, que tienes esta guía de cerveza en sus manos. Si sigues este folleto paso a paso, no sólo harás feliz a la persona que lo escribió, sino que, sobre todo, prepararás una increíble cerveza que hará las delicias de tus papilas gustativas y de cualquiera que tenga la suerte de compartirla contigo.

¡Hemos diseñado este kit con la ayuda de clientes primerizos como tú para hacer de la elaboración de la cerveza algo sencillo y atractivo!

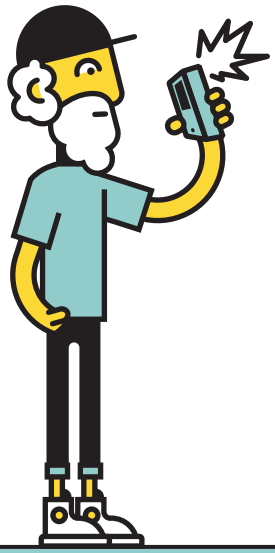
Por lo tanto, este kit te dará una fácil introducción al mundo de la elaboración de cerveza, sin dar lugar a equivocarse. Ya hemos hecho todo el trabajo duro para hacer que tus primeros pinitos en esto de la cerveza elaborada en casa sean lo más sencillo posible. Pero no te preocupes, estamos aquí si necesitas ayuda.

Además, hemos creado una página dedicada en nuestra web donde puedes encontrar tutoriales, consejos y técnicas para asegurar que tu cerveza sea de la mejor calidad :

www.hopt.es/magazine/cerveza-en-casa/4

Así que, disfruta de tu cerveza,

y no olvides compartir tus creaciones con nosotros en las redes sociales, #BeerKit en Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, YouTube, Tumblr.... ¡donde quieras! @Saveurbiere



Para entender la elaboración de la cerveza, primero hay que entender lo que es la «cerveza». Básicamente, es una bebida fermentada compuesta por 4 ingredientes:

AGUA | La cerveza es 90% agua, por lo que es imprescindible elegir el agua de mejor calidad, ya que influye directamente en el estilo y sabor de la cerveza. Esta es la razón por la que históricamente las cervecerías estaban ubicadas cerca de una fuente de agua potable. Dicho esto, cualquier tipo de agua potable es válida para la elaboración de cerveza.

MALTA | La cebada es el cereal más usado en la elaboración de cerveza, pero se utilizan también otros como el trigo, la avena e incluso el arroz. La malta proporciona los azúcares necesarios para que la levadura fermente. El grado de tostado determina el color de la cerveza, pero también añade una gran variedad de sabores y aromas.

LÚPULO | Esta planta trepadora produce flores cuyos aceites esenciales añaden amargor y sabor a la cerveza. Existen dos categorías de lúpulo con funciones diferentes: de amargor y de aroma.

LEVADURA | La levadura transforma los azúcares en alcohol y dióxido de carbono, y también produce compuestos aromáticos. En muchos sentidos, la levadura da a la cerveza su sello, ya que es la que tiene mayor impacto en el carácter final de la misma.

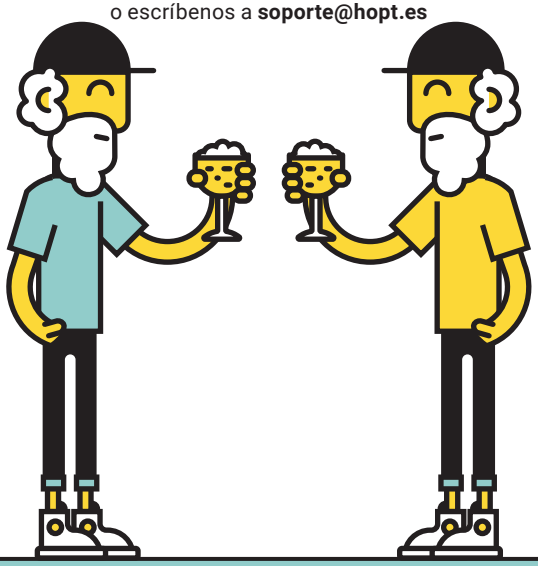
Este kit incluye una receta básica, pero puedes añadir tu propio toque jugando con estos 4 componentes para crear una cerveza que se adapte a tus necesidades.

Nota: una vez abiertos los envases de ingredientes, te recomendamos encarecidamente que los utilices lo antes posible para que conserven todas sus propiedades.

¿Tienes alguna pregunta? Visita nuestro blog dedicado a la elaboración de cerveza en

www.hopt.es/magazine/cerveza-en-casa/4

o escríbenos a **soporte@hopt.es**



EL PERFIL DE TU CERVEZA OSCURA

Prepararás una cerveza Stout, sedosa y cálida. Con un 7% de alcohol, es una cerveza artesanal clásica. Revela perfectamente los sabores tostados de sus maltas. Una receta ideal para empezar en el mundo de la cerveza.

Cómo preparar tu propia cerveza en 7 sencillos pasos:

- Limpieza y desinfección del equipo **- 10 min**
- Elaboración del **mosto** *(agua + extracto de malta + lúpulo)* y cocción **- 60 a 75 min**
- Enfriamiento **- 30 min**
- Trasvasado **- 5 min**
- Añadido de la levadura **- 5 min**
- Fermentación **- 2 a 3 semanas**
- Embotellado **- 45 min**

Antes de empezar a preparar tu cerveza, asegúrate de tener a mano todos los ingredientes necesarios y el equipo desinfectado. También necesitarás muchas bolsas de hielo para la etapa de enfriamiento.

1. DESINFECTANDO EL EQUIPO - 10 min

Limpia y desinfecta tu equipo cuidadosamente antes y después de cada elaboración utilizando el desinfectante incluido en el paquete. Recuerda, sólo porque parezca limpio, no significa que te hayas deshecho de toda la suciedad y bacterias.

Antes de empezar a preparar la cerveza, la limpieza y desinfección del equipo es un paso esencial: ¡la calidad y el sabor de la cerveza dependen de ello!

Llena un recipiente grande de fondo plano, o el fregadero, previamente limpiado con agua caliente, y añade el desinfectante a razón de 5g por litro.

Mete dentro tu equipo y déjalo en remojo durante al menos 5 minutos *(no es necesario enjuagarlo)*. También puedes dejar el equipo en remojo hasta que lo necesites. Si lo dejas durante mucho rato, añade agua caliente y más producto si hiciera falta, ya que su efectividad disminuye a bajas temperaturas.
Mante la solución desinfectante, la necesitarás durante todo el proceso de preparación.

2. ELABORANDO EL MOSTO - 60 a 75 min

Pon 7 litros de agua en su olla y caliéntala suavemente. Cuando la temperatura alcance entre 60 y 80°C, retira la tapa y diluye el extracto de malta en agua mezclando suavemente con la espátula hasta que no queden grumos.

Una vez que la mezcla alcance el punto de ebullición *(100°C)*. Pon una alarma para que suene dentro de 45 minutos y no pongas la tapa a la olla.

Nota: Ojo, cuando añadas el extracto de malta y el lúpulo, el mosto empezará a hacer bastante espuma, así que asegúrate de remover bien.

*Echa un vistazo al **glosario** para aprender más vocabulario importante.*

*La elaboración del **mosto** es el primer paso en la elaboración de la cerveza, mezclando el extracto de malta con agua caliente con el fin de proporcionar los azúcares y nutrientes necesarios para alimentar a la levadura, así como los sabores y el color de la malta que conformarán la cerveza.*

A diferencia del grano malteado, los azúcares del extracto pueden ser consumidos directamente por la levadura y el alcohol convertido. Con este kit no tiene que pasar por el proceso de maceración (extracción de los azúcares de los granos malteados) ni por los pasos de filtrado. El extracto de malta permite concentrarse en las fases de cocción, fermentación y embotellado.

En cuanto se hayan alcanzado los 100°C, echa el lúpulo Magnum en la olla y remueve. El lúpulo Saaz otorgará amargor a tu cerveza.

La cocción tiene varios propósitos, siendo los principales:

- Evaporar el agua que concentra los azúcares y aumentar la gravedad,

*- Esterilizar el **mosto** y asegurar un ambiente saludable para la levadura,*

- Para realzar el amargor y el carácter aromático del lúpulo.

Después de 45 minutos de ebullición, echa el lúpulo Perle en la olla para aportar una nota aromática a tu cerveza.
Reinicia la alarma para que suene dentro de 15 minutos. Pasados los 15 minutos apaga el fuego.

Alrededor del 25 al 30% del volumen total se habrá evaporado. Revuelve rápidamente con una cuchara o espátula en un movimiento circular vigoroso para hacer un remolino. Esto ayuda a concentrar los residuos de lúpulo en el centro y en el fondo de la olla. Deja que los restos de lúpulo se asienten durante 15 minutos.

¡Esta técnica se llama "Whirlpool"!

Consejo
nuestro maestro cervecero

Si no dispones de una olla de 8 litros de este tamaño puedes hacer todo con una cantidad más pequeña de agua. Procede de la misma manera, llevando a ebullición 4 litros de agua. Al final de la fase de enfriamiento, añade 2 litros de agua esterilizada que faltan al **mosto** para alcanzar el volumen final de 4 litros en el fermentador.

3. ENFRIAMIENTO DEL MOSTO - 30 min

Una vez terminada la ebullición y el whirlpool, el **mosto** debe enfriarse lo más rápidamente posible antes de que se pueda añadir la levadura.

Colocar la olla con la tapa puesta en un fregadero lleno de agua fría para bajar la temperatura del **mosto** a 21°C.

Nunca añadas el hielo al **mosto**, ya que esto puede causar una infección.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura correcta, podrás añadir la levadura de forma segura.

Es muy importante dejar la tapa de la olla puesta en esta etapa para evitar infectar la cerveza.

Consejo
nuestro maestro cervecero

Empieza a bajar la temperatura del **mosto** con el fregadero lleno de agua fría. Vacía el fregadero regularmente y rellénalo con agua fría para acelerar este paso. Utiliza el termómetro desinfectado para comprobar la temperatura del **mosto**. Una vez que alcance los 35°C, añade los cubitos de hielo hasta que se alcancen los 20 - 22°C.

4. TRASVASADO - 5 min

En primer lugar, asegúrate de que el grifo del cubo de fermentación está cerrado.

Una vez que el **mosto** se haya enfriado a 20-22°C, viértelo suavemente en el cubo sin transferir los restos de lúpulo en el fondo de la olla.

Si el volumen es inferior a 3,5 litros, añade agua de manantial de una botella recién abierta para llenar el hueco. Si el volumen de la cubeta es superior a 4,5 litros, vacía el exceso en el fregadero.

Si algo de lúpulo pasa al fermentador, no te preocupes, se depositará gradualmente en el fondo durante la fermentación.

*El **mosto** puede infectarse fácilmente en esta etapa del proceso de preparación, así que asegúrate de desinfectar cualquier elemento que entre en contacto con el **mosto** refrigerado: cubo, tapa, tapón, airlock y espátula utilizando la solución desinfectante que guardó anteriormente.*

5. AÑADIDO DE LA LEVADURA - 5 min

*La levadura es la clave de la fermentación de la cerveza. Este microorganismo unicelular convierte los azúcares del **mosto** en alcohol y dióxido de carbono. Es lo que hace que la efervescencia cuando abres una botella.*

Cada cepa de levadura tiene su propia personalidad - tolerancia al alcohol, temperatura ideal de fermentación, etc. - e influye directamente en el sabor final de la cerveza.

En el caso de la levadura T-58, la temperatura ideal de fermentación es entre 15 ° C y 20 ° C.

Por debajo de los 18°C, la levadura se adormece y la fermentación puede ralentizarse o incluso detenerse. Por encima de los 25°C, la levadura puede estresarse y, lo que es peor, morir.

Una vez que el **mosto** se transfiere al cubo de fermentación, echa la mitad del paquete de levadura directamente en el cubo. Ten cuidado de desinfectar previamente el exterior de la bolsita de levadura, así como las tijeras que se utilizarán para abrirla, con el fin de evitar cualquier riesgo de contaminación. Usa la espátula esterilizada para remover el **mosto** de 30 segundos a 1 minuto para oxigenarlo y dispersar la levadura uniformemente por todo el cubo.

Coloca el tapón de goma y el airlock en el cubo; llena el airlock con una mezcla de solución desinfectante y agua para que el volumen alcance la mitad indicada con una línea.

6. FERMENTACIÓN - 2 a 3 semanas

Consejo
nuestro maestro cervecero

En pleno verano o invierno, las temperaturas diurnas/nocturnas en tu casa varían ampliamente afectando a la levadura. Puedes colocar el cubo en un gran recipiente de agua a la temperatura ideal para evitar variaciones repentinas de temperatura. El agua actuará como aislante.

Enhorabuena, ¡tu trabajo casi ha terminado! Ahora le toca a la levadura hacer su parte.

Durante la fermentación, las levaduras transforman el azúcar en alcohol. A partir de este momento, ¡dejamos de hablar de **mosto** y empezamos a hablar de «CERVEZA»!

Es también el paso que más influye en el perfil final de tu cerveza.

Coloca el cubo en una habitación oscura *(es importante que esté protegido de la luz)* o en un armario con una temperatura estable, idealmente entre 15°C y 20°C. Las levaduras empezarán a realizar su trabajo en las primeras 24 horas.

La fermentación se divide en 2 fases principales. Durante esta fase inicial de fermentación, notarás la formación de una espuma llamada «**Kraüsen**» encima de la cerveza. El airlock comenzará a burbujear, haciendo el clásico gorgoteo.

Esta primera fase suele durar de 2 a 5 días. Se caracteriza por una alta actividad donde se multiplican las levaduras, se consume gran parte de los azúcares disponibles, se forma el alcohol, así como los ésteres *(sabores de levadura)* y otros compuestos menos deseables que serán reabsorbidos en la segunda fase.

La siguiente fase se llama segunda fermentación. No hay mucho que ver u oír, ¡pero eso no significa que la levadura haya dejado de trabajar! Durante esta segunda fase, la levadura reabsorbe los compuestos indeseables que produjo durante la primera fase. Además, el **Kraüsen** cae y deja un depósito natural en el fondo de la cubeta.

La fermentación suele durar entre 10 y 14 días. Tendrás que esperar hasta que esta segunda fase haya terminado antes de embotellar tu cerveza, por lo que es mejor esperar 2 semanas completas para asegurarse de que la fermentación haya terminado completamente.

Mientras tanto, si no tiene botellas, chapas y chapadora... ¡puedes pedir nuestro kit de embotellado y estar listo en 2 semanas para embotellar!

Después de 2 semanas de fermentación, coloca el cubo en la nevera si tienes espacio durante 24 horas *(la temperatura debe estar entre 4 y 10°C)*.

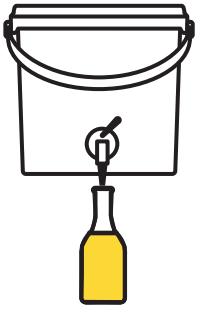
Este paso se denomina «Cold Crash» y se utiliza para clarificar la cerveza antes de embotellarla. El frío hace que la levadura se hunda hasta el fondo del cubo. Aún así, si no tienes espacio, no te preocupes, no es un paso imprescindible. ¡Tu cerveza será igualmente deliciosa!

Si mueves el cubo, muévelo suavemente para que el depósito permanezca en el fondo.

¡La cerveza ya está lista para embotellar!

7. EMBOTELLADO - 45 min

Después de esperar pacientemente al menos 14 días para la fermentación, ahora puedes embotellar tu cerveza. Comienza por desinfectar cualquier equipo que vaya a entrar en contacto con la cerveza utilizando un nuevo lote de solución desinfectante *(ver paso 1)* y llena cada botella con dicha solución desinfectante.



Por ahora tu cerveza no tiene gas, por lo que tendrás que carbonatarla usando tabletas de azúcar, también llamadas Gotas de Carbonatación, antes de embotellarla. Coloca el cubo sobre una superficie elevada. Al igual que en el paso 6, mueve el cubo suavemente para no perturbar el depósito en el fondo y mantener la cerveza limpia.

Vacía la solución desinfectante de la botella, coloque una tableta *(1 tableta por botella de 25/33cl y 2 tabletas por botella de 50/75cl)* y llénala con el grifo del cubo. Recuerda dejar unos 2 cm libres en el cuello de la botella para el CO2 creado durante el proceso.

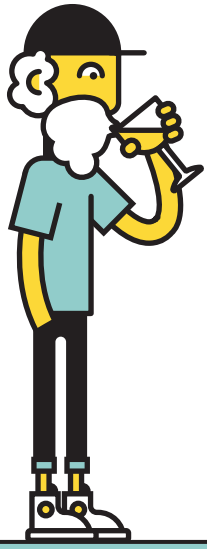
Sella inmediatamente la botella con una chapa utilizando la chapadora *(evita tocar el interior de la chapa para evitar cualquier riesgo de infección)*. En el cubo debe haber de 3 a 4 litros de cerveza porque el depósito debe permanecer en el fondo del cubo sin ser trasvasado.

Una vez que todas las botellas están llenas y selladas, puedes pegarles una etiqueta para personalizarlas y anotar la fecha de embotellado, los ingredientes utilizados, etc. Y por supuesto, ¡dale un nombre bonito!

Aunque te sientas tentado, deja reposar la cerveza durante al menos 2 semanas en un lugar oscuro a temperatura ambiente *(20-22°C)*.
Podrás ver que la **refermentación** está funcionando correctamente por la presencia de un ligero depósito de levaduras muertas en el fondo de la botella. Mantén las botellas en posición vertical para que el depósito permanezca en el fondo.

10. CATA

Después de esperar 2 semanas para que termine la re-fermentación, coloca tus cervezas en un lugar fresco 24 horas antes de beberlas. El azúcar añadido ha liberado CO2 en la cerveza, por lo que ahora está carbonatada y es hora de probar los frutos de tu trabajo. Abre con cuidado, vierte suavemente para no remover la levadura, y... ¡salud!



Gracias, ¡y feliz elaboración! Hasta pronto.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Hervido | Paso esencial para pasteurizar y esterilizar el **mosto**, así como extraer el aroma y amargor del lúpulo.

Macerado | El **macerado** es el proceso de añadir cereal malteado al agua caliente para permitir que las **enzimas** conviertan el almidón en azúcares simples.

Enzimas | Son proteínas que actúan como unas « tijeras» cortando ciertos compuestos en unidades más pequeñas. Por ejemplo, la amilasa es la enzima responsable de cortar el almidón en azúcares simples para que puedan ser consumidos por la levadura.

Kraüsen | Una capa gruesa de espuma que se desarrolla en la superficie de la cerveza durante la fermentación primaria. Se compone de levaduras y proteínas del **mosto** en fermentación.

Mosto | Licor azucarado que se genera durante el proceso de maceración. La levadura la convierte en cerveza durante la fase de fermentación.

Refermentación | Fermentación en botella mediante la adición de azúcar durante el embotellado. Esta **refermentación** crea gas para carbonatar la cerveza y aumenta ligeramente el contenido de alcohol *(+0,5% de alcohol)*.

FAQ, PREGUNTAS FRECUENTES

• ¿Puedo sobrepasar el tiempo de fermentación?

La fermentación primaria debe durar al menos 14 días para que la levadura pueda consumir todos los azúcares fermentables de la cerveza. Pero no te preocupes, no hay nada que te impida dejar que el **mosto** fermente durante más días, siempre y cuando el fermentador esté debidamente cerrado y desinfectado.

• El airlock no está burbujeando, ¿es eso normal?

No te preocupes, la fermentación puede tardar de 1 a 2 días en ponerse en marcha. Tras ello, habrá mucha actividad durante la primera semana. Durante la segunda semana de fermentación, el airlock estará menos activo, pero esto no significa que la fermentación haya terminado. Esta segunda fase es la parte menos visible de la fermentación.

• Hay depósito en el fondo de mi fermentador, ¿es malo?

Es bastante normal tener depósito en el fondo del fermentador. En realidad, son los restos de lúpulo y la levadura muerta los que se depositan en el **mosto**. Ten cuidado de no mover demasiado el fermentador para mantener limpia la cerveza.

• ¿Puedo abrir mi fermentador durante la fermentación?

NO. Después de la cocción, cualquier contacto del **mosto** con el aire ambiente es un riesgo de infección. Por lo tanto, cierra bien el fermentador e intenta ignorarlo durante 14 días para abrirlo sólo cuando esté listo para ser embotellado.

¿Cuándo puedo abrir mis botellas?

Tienes que esperar al menos 2 semanas para la **refermentación** antes de poder abrirla. Necesitas darle tiempo a la levadura para fermentar el azúcar y crear el CO2. De todas formas, en la mayoría de los estilos de cervezas, es una buena idea esperar algo más de tiempo para permitir que la cerveza se desarrolle perfectamente y mejore sus cualidades. En general, 3-4 semanas más será más que suficiente.

¿Tienes alguna pregunta?
Escríbenos a
soporte@hopt.es

Si deseas continuar con tu experiencia cervecera, puedes pedir nuestras recargas para probar otros estilos de cerveza. Y si la experiencia te pareció demasiado fácil, ¿por qué no dar el paso y hacerte con el Kit Intermedio? Te permitirá preparar recetas de tipo 'todo grano' y, por lo tanto, obtener la experiencia completa en lo que elaboración de cerveza se refiere, incluyendo la maceración y el filtrado.

BREW TAMBIÉN...

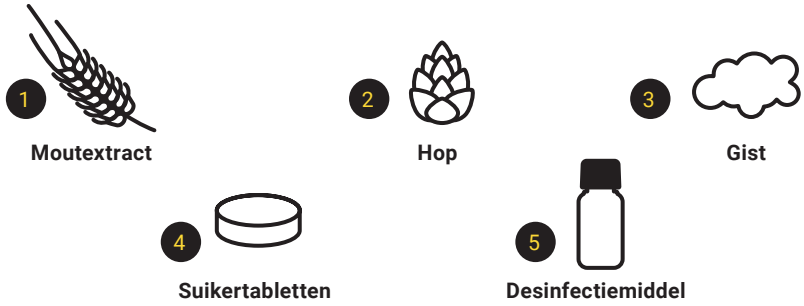
AMBRÉE

BLANCHE

BLONDE

DE UITRUSTING VAN DE BROUWER

Deze handleiding bevat...



1. **Moutextract** | Moutextract is de ruggengraat van je bier en levert de suikers en voedingsstoffen die nodig zijn voor de gisting. Je zal gebruik maken van 500 gram bruine mout extract voor het **koken** te worden opgenomen.

2. **Hop** is het 'kruid' van bier, dat bitterheid en aroma's toevoegt aan je brouwsel. Gebruik bij dit brouwsel de Magnum hop *(voeg 3g hop toe 75 minuten voor het einde van de kooktijd)* en de Perle hop *(voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd 3g hop toe)*. Als je de brouwkit al hebt maar nog niet gaat brouwen, bewaar je hop dan op een koele, droge en donkere plaats.

3. **Gist** | Gist veroorzaakt gisting *(vrij logisch toch?)* waardoor suiker wordt omgezet in alcohol en CO2. Gebruik de SafBrew T-58 gist. De gisting vindt plaats tussen 12°C en 25°C. Als je de gist al hebt maar nu niet gaat brouwen, bewaar je gist dan in de koelkast.

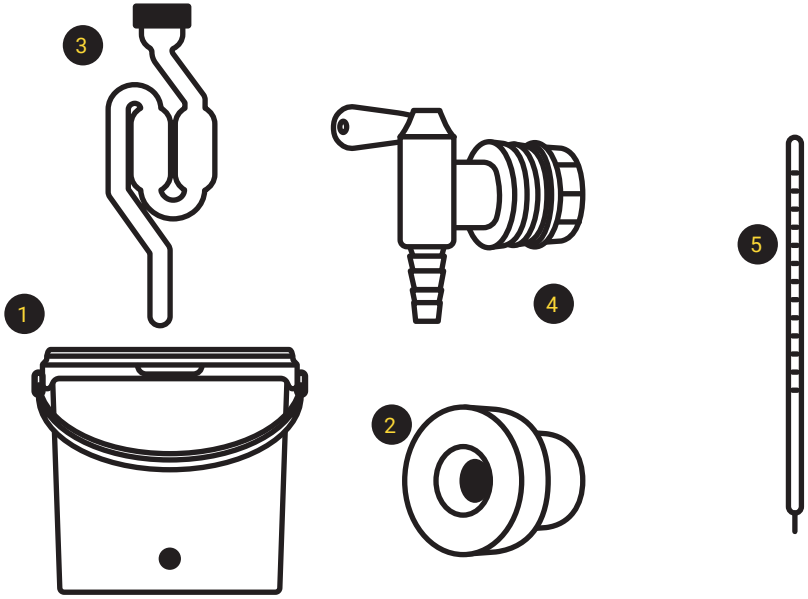
4. **Suikertabletten** of '**Carbonatiedruppels**' | Door suiker toe te voegen gaat het bier hergisten in de fles. Met zo'n suikertablet kun je precies de juiste hoeveelheid suiker toe voegen. Elk tablet wordt vooraf gedoseerd voor een 33cl flesje, dus gebruik 2 tabletten als je een fles van 50-75 cl gebruikt.

5. **Desinfectiemiddel** | Dit actieve zuurstofhoudende product desinfecteert alle apparatuur die je tijdens het brouwen gebruikt om de kwaliteit van het bier te waarborgen. Je hoeft daarna niet je materialen en pannen na te spoelen met water. Dit middel werkt in HEET water, maar doet niets in koud water.

Vanuit je keuken heb je het volgende nodig...

- Een warmtebron
- 1 grote pan *(ongeveer 8L)*, maar een kleinere pan van 5L is ook mogelijk – we komen hierop terug in hoofdstuk 6 '**Koken**'.
- 7 liter bronwater
- 1 houten, plastic of roestvrijstalen
- lepel of spatel
- IJspacks en/of ijsblokjes

De brouwkit bevat....



1. **Gistingsvat** | Een plastic container van 6 liter voor het gisten van het bier.

2. **Deksel en geboorde stop** | Deze zorgen ervoor dat je brouwemmer is afgedicht, en de stop maakt het mogelijk om het waterslot veilig te bevestigen voor de gistingsfase

3. **Waterslot of bubbler** | Het waterslot werkt als een klep; de vloeistof in zijn kamers zorgt ervoor dat de kooldioxide die tijdens de gisting wordt gevormd, uit de gistingsvat ontsnapt en beschermt het toekomstig bier tegen buitenlucht en andere verontreinigende stoffen. Herkenbaar aan het karakteristieke «geborrel».

4. **Kraantje** | Dit dient om het **wort** over te brengen van de ene container naar de andere om te gisten en te bottelen. Past op het gat in de zijkant van de emmer.

5. **Thermometer** | Hiermee kun je de temperatuur van het **wort** gedurende het hele brouwproces meten.

Welkom, leerling brouwer!

Wij hebben deze kit speciaal voor jou ontworpen!

Wij van **HOPT** zijn een grote familie, een zeer grote familie, en onze kernwaarden zijn bier en uitdelen *(ja, wij beschouwen bier als een waardevol en we delen dit graag met mensen om ons heen!)*. Dagelijks werken 90 mensen samen *(in de figuurlijke zin van het woord natuurlijk)* om je het allerbeste op het gebied van bier aan te bieden. Zo is er onze bierbrouwer, onze bierweb-ontwikkelaar, ons bierlogistiekteam, onze klantendienst die vloeiend bier spreekt, ... allemaal bevlogen mensen die er zijn om jou de meest hoppige ervaringen sinds 2007 te laten beleven.

Maar bovenal bent jij er, die deze brouwgids in handen houdt. Als je dit boekje stap voor stap volgt, maak je niet alleen de persoon die het geschreven heeft erg blij *(ik bedoel extatisch, opgetogen – hij gaat uit zijn dak!!!)*, maar bovenal brouw je een succesvol biertje waar iedereen die dat drinkt, zeer van zal genieten!
We hebben deze kit ontworpen met de hulp van beginnende Brouwers net zoals jij, zodat je er je hand niet voor om hoeft te draaien.

Dus, je staat op het punt om te brouwen met een Beginners Kit, die je op weg helpt in de wereld van het brouwen. Deze kit betekent dat je je geen zorgen hoeft te maken of je het wel goed doet. We hebben al het voorwerk gedaan om zodat jouw eerste brouwsessie zo stressvrij mogelijk is. Maar maak je geen zorgen, we zijn hier als je hulp nodig hebt.

We hebben een speciale pagina voor gemaakt op onze website waar je alle tips en technieken kunt vinden om ervoor te zorgen dat elk brouwsel van topkwaliteit is!

hopt.nl/magazine/je-brasse/4

Dus, geniet van het brouwen,

en vergeet niet om je creaties met ons te delen op social media, #BeerKit op Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, Twitch, Tumblr.... het is allemaal goed! @Saveurbiere

Om het brouwen van bier te begrijpen, moet je eerst begrijpen wat «bier» is. In principe is het een gefermenteerde drank bestaande uit 4 ingrediënten:

WATER | Bier is 90% water, dus het is essentieel om het water van de beste kwaliteit te kiezen omdat het een directe invloed heeft op de stijl en de smaak van het bier. Daarom bevonden brouwerijen zich historisch gezien in de buurt van een bron van drinkwater. Dat gezegd hebbende, kun je met elk drinkwater brouwen.

MOUT | Gerst is het meest voorkomende graan dat voor het brouwen wordt gemout, maar er worden ook andere granen zoals tarwe, haver en zelfs rijst gebruikt. Mout levert de suikers voor de gisting van de gist. De mate van roosteren bepaalt de kleur van het bier, maar voegt ook een grote verscheidenheid aan smaken en aroma's toe.

HOP | Deze klimplant produceert bloemen die bekend staan als kegels, waarvan de etherische oliën bitterheid en smaak toevoegen aan je bier. Er zijn twee categorieën hop met een verschillende rol: bitterheid en aroma.

GIST | Gist zet suikers om in alcohol en kooldioxide en produceert ook aromatische verbindingen. In veel opzichten heft gist een enorme invloed op je uiteindelijke bier.

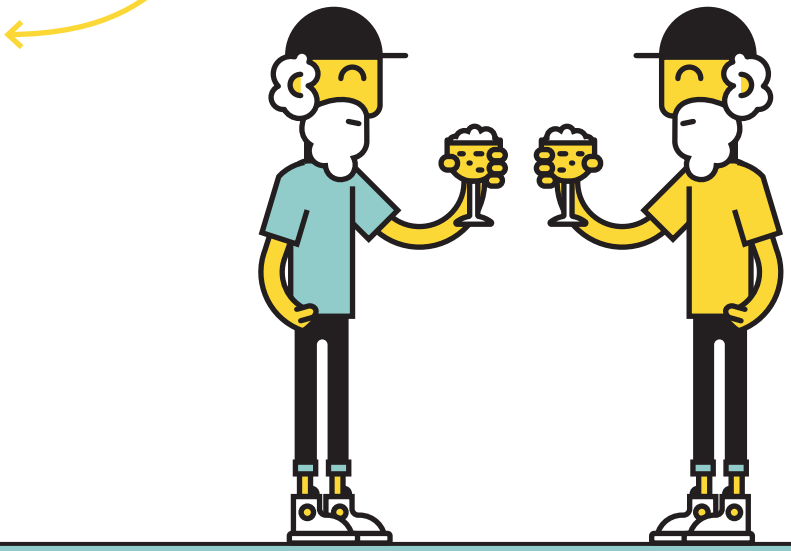
Deze kit bevat een basisrecept, maar je kunt je eigen persoonlijke draai aan geven door met deze met 4 componenten te variëren om een brouwsel te maken dat jij graag drinkt.

NB: We raden je aan om de ingrediënten ongeopend te laten totdat je daadwerkelijk gaat brouwen. Zo behoud je de beste kwaliteit, smaak en versheid.

Nog vragen? Bezoek gerust onze speciale brouwblog op

hopt.nl/magazine/je-brasse/4

Hopt….**klantenservice@hopt.nl klantendienst@hopt.be**



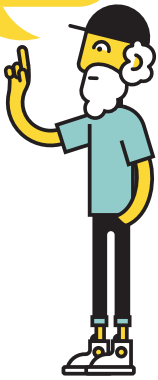
INFO OVER JOUW BRUIN BIER...

Je staat op het punt een donker, verwarmend, bruin bier te brouwen. Dit bier is zijdezacht, met een verwarmende afdronk, volle geroosterde smaken van mout en met een beoogd alcoholpercentage van rond de 7% geïnspireerd op de klassieke Belgische Abdijbieren. Deze brouwkit is de ideale brouwkit om het brouwen mee uit te proberen. We krijgen er dorst van! Ben je er klaar voor?

Hoe brouw je je eigen bier in 7 eenvoudige stappen:

- De apparatuur reinigen en desinfecteren **- 10 min**
- Aanmaak van het **wort** *(water + moutextract + hop)* en **koken** **- 60 tot 75 min**
- Afkoelen **- 30 min**
- Overhevelen **- 5 min**
- Toevoegen van de gist **- 5 min**
- Gisting **- 2 tot 3 weken**
- Botteling **- 45 min**

Zorg ervoor dat alle ingrediënten, keukenmaterialen en het ontsmettingsmiddel klaar staan. Je hebt ook veel ijsblokjes of ijspakketten nodig voor de afkoelingsfase (het is een goed idee om deze de dag ervoor te maken)!



1. SCHOONMAKEN VAN JE MATERIALEN - 10 min

Voordat je zelfs maar begint met brouwen, is het reinigen en desinfecteren van je apparatuur een essentiële stap: de kwaliteit en de smaak van het bier hangt ervan af!

Reinig en desinfecteer je apparatuur zorgvuldig voor en na elk brouwsel met behulp van het bijgeleverde desinfectiemiddel. Het kan er schoon uitzien, maar alleen nadat je hebt gedesinfecteerd, is het ontsmet en bacterievrij.

Vul een grote bak of je eerder gereinigde gootsteen met WARM water *(heet water uit de kraan is perfect)* en voeg het desinfectiemiddel toe. Je hebt 5g per liter nodig. Met koud of lauw water doet je desinfecterende middel helaas niets.

Plaats je apparatuur erin en laat het minstens 5 minuten weken *(geen naspoeling nodig)*. Je kunt je materialen *(pannen, roerspatel, trechter etc)* ook erin laten weken tot je klaar bent om het te gebruiken.

Bewaar je desinfectiemiddel in de verpakking of in de gootsteen want je hebt het gedurende het hele brouwproces nodig.

2. BEREIDEN VAN HET WORT - 60 tot 75 min

Nu echt aan de slag: giet 7 liter bronwater in de pan en verwarm het voorzichtig. Laat gerust de thermometer erin hangen. Wanneer de temperatuur 60 tot 80°C bereikt, verwijder dan het deksel en voeg het moutextract toe en roer tot het mengsel glad.

Zodra het mengsel een flink aan de kook is *(100°C)*, voeg dan de Magnum hop toe en roer. Deze hop zal uw bier zijn bitterheid geven.

Stel nu je timer in op 45 minuten. Plaats het deksel NIET op de pan.

Let goed op als je het moutextract en de hop toevoegt, want je mengsel gaat enorm schuimen dus blijf goed roeren

*Bekijk de verklarende **woordenlijst** om het vocabulaire van het brouwen te leren*

*Het maken van het **wort** is de eerste stap in het brouwen. Dit is het moutextract in heet water. Mout levert suikers en voedingsstoffen die nodig zijn om de gist te voeden. En natuurlijk geeft het de moutsmaak aan het bier en het bepaalt de kleur van je bier.*

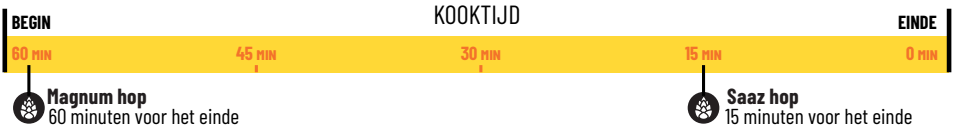
*De suikers worden rechtstreeks door de gist omgezet in alcohol. Dat is echter niet het geval met de gemoute granen. Die moet je **koken** en dan zeven omdat de moutresten niet in het uiteindelijke bier moeten blijven. Daarom hebben we in deze kit gekozen voor een moutextract. Filteren en zeven is hierbij niet nodig. Je kunt je brouwsel direct in en gistingsvat overhevelen en na enkele weken je bier bottelen.*

*Tijdens het **koken** van het **wort** gebeurt er dit:*

- Het water verdampt zodat de suikers geconcentreerd worden en de zwaartekracht wordt verhoogd,

*- Het steriliseert je **wort** en zorgt voor een gezond milieu voor de gist,*

- Het verstrekt de bitterheid en het aromatische karakter van de hop.



Voeg na 45 minuten **koken** het zakje met Perle hop toe, dit zal een heerlijk aroma geven aan het bier.

Stel je timer in op 15 minuten.

Na 15 minuten *(het **wort** heeft nu in totaal 60 minuten gekookt)*, zet je de warmtebron uit. Ongeveer 25 tot 30% van het totale volume is verdampt. Roer snel met je lepel of spatel in een krachtige cirkelvormige beweging om een whirlpool te maken. Dit helpt om het hopresten in het midden en op de bodem van de pan te concentreren. Laat de hopresten 15 minuten rusten.

Deze techniek wordt een «Whirpool» genoemd! Daardoor zakt de hop naar de bodem van de pan.

Tip
van de Brouwer

Als je geen pan hebt van 8 liter kun je ook brouwen met een kleinere hoeveelheid water. Begin dan met 4 liter. Volg verder de handleiding zoals beschreven. Na het afkoelen voeg je de ontbrekende 2 liter gesteriliseerd of gebotteld water toe aan het geconcentreerde **wort** om het uiteindelijke volume van 4 liter in je gistingsvat te bereiken.

3. AFKOELEN VAN HET WORT - 30 min

*Het is heel belangrijk om het deksel op de pan te laten om besmetting van het bier te voorkomen. In deze fase gaat het vaak mis en wordt het bier verontreinigt door de buitenlucht. Probeer je **wort** zo snel mogelijk op 21°C te krijgen!*

Na het **koken** en whirlpoolen moet het **wort** zo snel mogelijk worden afgekoeld voordat de gist kan worden toegevoegd.

Zet je pan mét deksel in een gootsteen vol koud water om de temperatuur van je **wort** te verlagen tot 21°C.

Voeg nooit het ijs toe aan het **wort** zelf, want dit kan een infectie veroorzaken!

Zodra de juiste temperatuur is bereikt, kun je de gist veilig aan het **wort** toevoegen *(als het **wort** te warm is, gaat je gist dood en doet het niets)*.

Tip
van de Brouwer

Begin met het verlagen van de temperatuur van je **wort** met een gootsteen vol koud water. Laat de gootsteen regelmatig leeglopen en vul hem opnieuw met koud water om deze stap te versnellen.
Gebruik uw gedesinfecteerde thermometer om de temperatuur van uw **wort** te controleren. Zodra de temperatuur 35°C is bereikt, voeg dan de ijspakketten en/of ijsblokjes toe aan het waterbad tot het 20 - 22°C is.

4. OVERHEVELING - 5 min

Zorg er eerst voor dat de kraan op de gistingsemmer gesloten is.

Zodra het **wort** is afgekoeld tot 20-22°C, giet het dan voorzichtig in het gistingsvat zonder het groene hopafval op de bodem van de pan mee te gieten.
Als het volume in het gistingsvat minder dan 3,5 liter bedraagt, voeg dan bronwater toe uit een nieuw geopende fles totdat je 4 liter hebt. Als het volume in het vat meer is dan 4,5 liter, gooi dan het overschot weg.

*Het **wort** kan in deze fase van het brouwproces gemakkelijk besmet raken, dus zorg ervoor dat alle apparatuur die in contact komt met het lauwe **wort** (opnieuw) wordt gedesinfecteerd: emmer, deksel, stop, waterslot en lepel of spatel. Gebruik niet dezelfde bak met water en desinfectie als dit te koud is. Zorg ervoor dat je opnieuw een bak met heet water bij de hand hebt.*

Het is geen probleem als er wat hopresten mee worden gegoten in het gistingsvat. Tijdens de gisting komt dit op de bodem van het vat. Als je dit toch wilt voorkomen, wacht dan wat langer met het overhevelen van het **wort** in het gistingsvat.

5. TOEVOEGEN VAN DE GIST - 5 min

Elke giststam heeft zijn eigen profiel - ideale gistingstemperatuur, alcoholtolerantie, enz. - en heeft een directe invloed op de uiteindelijke smaak van het bier.

De ideale gistingstemperatuur van de T-58 gist, ligt tussen de 15°C en 20°C.

*Zonder gist geen bier. Dit eencellige micro-organisme zet de suikers in het **wort** om in alcohol en kooldioxide. Gist doet je bier bruisen als je een fles opent.*

Onder de 18°C is de gist inactief en kan de gisting vertragen of zelfs stoppen. Boven 25°C werkt de gist ook niet goed en kan zelfs afsterven.

Zodra het **wort** in het gistingsvat is overgeheveldt, giet je de HELFT van het gistzakje direct in het vat. Zorg er van tevoren voor dat de buitenkant van het gistzakje en de schaar waarmee het zakje wordt geopend, worden gedesinfecteerd om elk risico van besmetting te voorkomen.
Gebruik je gesteriliseerde spatel of lepel om het **wort** gedurende 30 seconden tot 1 minuut te roeren om het **wort** van zuurstof te voorzien en uw gist gelijkmatig in het vat te verspreiden.

Plaats de rubberen stop en het waterslot op de emmer, vul het waterslot met een mengsel van desinfectiemiddel en water zodat het volume de helft van het waterslot bereikt *(lijn die zichtbaar is op het waterslot)*.

6. GISTING - 2 weken

Tip
van de Brouwer

In het midden van de zomer of de winter variëren de dag/nachttemperaturen in huis sterk en dit kan de werking van de gist hinderen. Je kunt dit vermijden door het vat in een bak met water te plaatsen en dit water op de juiste temperatuur te houden. Dit zal temperatuurschommelingen verminderen.

Gefeliciteerd, je bent klaar met brouwen! Je bier zal nu gaan gisten. Nu is het de beurt aan het gist om het werk te doen!

Tijdens de gisting zetten de gisten de suiker om in alcohol en CO_2 door zich te voeden met de suikers in het moutextract. Vanaf dit punt stoppen we met praten over **wort** en beginnen we te praten over «BIER»!

Het is ook de stap die de meeste invloed zal hebben op het uiteindelijke profiel *(smaak en geur)* van het bier.

Plaats het gistingsvat in een donkere kamer *(het is belangrijk dat hij beschermd is tegen licht)* of in een kast met een stabiele temperatuur, idealiter tussen 15°C en 20°C. De gisten moeten binnen de eerste 24 uur geactiveerd worden.

De gisting gebeurt in 2 fasen: de eerste en tweede gisting.

Tijdens deze eerste gistingsfase zie je een schuim bovenop het bier zien. Dit wordt «**Kraüsen**» genoemd. Je ziet bubbels in het waterslot, en je hoort zacht geborrel. Dit zijn tekenen dat alels goed verloopt Deze eerste fase duurt meestal 2 tot 5 dagen. Het wordt gekenmerkt door een hoge activiteit waarbij gisten zich vermenigvuldigen, een groot deel van de beschikbare suikers wordt geconsumeerd, alcohol en CO_2 wordt gevormd, evenals esters – geuren van gist - en andere minder gewenste verbindingen die in de tweede fase weer worden opgenomen.

De geur die uit het waterslot komt kan soms onaangenaam zijn, maar dit is normaal.

In de tussentijd kunt je onze bottelset bestellen als je geen flessen, kroonkurken of een kroonkurkapparaat hebt want de bottelfase dient zich aan na 2 weken wachten!

De volgende fase is de tweede gistingsfase. Er is niet veel te zien of te horen, maar dat betekent niet dat je gist niet meer werkt! In deze tweede fase absorbeert de gist de ongewenste stoffen die hij in de eerste fase heeft geproduceerd. De **Kraüsen** zinkt naar de bodem van het vat en vormt daar een laag.

De gisting duurt meestal tussen de 10 en 14 dagen. Je moet wachten tot deze tweede fase alvorens je bier te bottelen, dus het beste is om tenminste 2 weken te wachten om er zeker van te zijn dat de gisting volledig is voltooid.

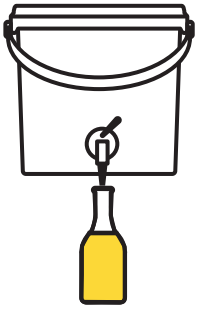
Als je het vat verplaatst, beweeg hem dan voorzichtig zodat de gistresten op de bodem blijven.

Na de twee weken, plaats je het gistingsvat 24 uur in de koelkast, of als dat niet kan, in een koele ruimte *(de temperatuur moet tussen de 4 en 10°C zijn)*.
Deze stap wordt een «Cold Crash» genoemd en wordt gebruikt om je bier te zuiveren voordat het wordt gebotteld. De kou zorgt ervoor dat de gist naar de bodem van het vat zinkt.

Je bier is nu klaar om gebotteld te worden!

7. BOTTELING - 45 min

Na minstens 14 dagen geduldig te hebben gewacht op de gisting, kunt je nu het bier bottelen. Begin met het desinfecteren van de materialen waarmee het bier in aanraking komt *(zie stap 1)*.



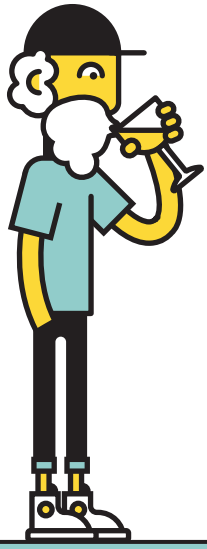
Je kunt het nieuwe desinfectiemiddel het beste in de flessen laten zitten tot je klaar bent om ze te vullen en laat de kroonkurken in een bak met dit middel totdat je ze gebruikt.

In dit stadium bevat je bier geen bubbels, dus je moet het koolzuurhoudend maken met behulp van suikertabletten - ook wel carbonatiedruppels genoemd - voordat je het bier bottelt. Neem het gistingsvat en plaats deze op een verhoogde ondergrond. Beweeg het vat voorzichtig, net als bij stap 6, om te voorkomen het gist dat op de bodem ligt, wordt opgerakeld.

Giet het desinfectiemiddel uit de eerste fles, doe er een suikertablet in *(1 tablet per 25/33cl fles en 2 tabletten per 50/75cl fles)* en vul het uit de kraan van het gistingsvat. Giet de fles niet helemaal vol maar houd circa 2 cm ruimte in de hals van de fles zodat er ruimte is voor de CO2 die tijdens de **hergisting** in de fles ontstaat. Idealiter wordt de ruimte van 2 cm opgevuld door het schuim dat zich tijdens het bottelen vormt.

Sluit de fles onmiddellijk af met een dop die je met een kroonkurkapparaat erop klemt. *(voorkom dat u de binnenkant van de dop aanraakt om infectierisico's te voorkomen)*. Vul op diezelfde wijze alle flessen totdat je alleen nog de gistresten overhoudt. Je hebt circa 3 à 4 liter bier om te bottelen omdat je die gistresten niet in de flesjes mee moet gieten.
Zodra al je flessen gevuld en verzegeld zijn, kunt je er een etiket opplakken met daarom de datum van de botteling, de ingrediënten die je hebt gebruikt, etc. En geef je bier een leuke naam!

Laat je niet in verleiding komen om de flessen snel te openen maar laat uw bier minstens 3 weken rusten op een donkere plaats bij een kamertemperatuur van ongeveer 20-22°C. Voor de meeste bierstijlen is 4 weken zelfs beter om het bier te beste smaak te laten krijgen.
Je kunt de **hergisting** op de fles zien door de aanwezigheid van een lichte aanslag van dode gisten op de bodem van de fles. Houd je flessen rechtop, zodat gistresten op de bodem van de fles blijven.



10. PROEVEN

Na 3 à 4 weken wachten tot de **hergisting** klaar is, zet je de flesjes 24 uur in de koelkast. De toegevoegde suiker heeft CO2 vrijgemaakt in het bier, dus het is nu koolzuurhoudend en het is tijd om de vrucht van je arbeid te proeven. Voorzichtig openen, voorzichtig gieten om de gist niet mee in het glas te schenken, en ...Cheers!

Veel plezier én succes bij het brouwen!

VERKLARENDE WOORDENLIJST

Koken | Een essentiële stap om het **wort** te pasteuriseren en te steriliseren en het aroma en de bitterheid van de hop te verkrijgen.

Maischen is het proces van het toevoegen van gemoute granen aan warm water om de **enzymen** in staat te stellen het zetmeel om te zetten in suikers.

Enzymen | Dit zijn eiwitten die als een «schaar» fungeren door bepaalde verbindingen in kleinere eenheden te knippen. Amylase is bijvoorbeeld het enzym dat verantwoordelijk is voor het snijden van zetmeel in eenvoudige suikers, zodat het door de gist kan worden geconsumeerd.

Kraüsen | Een dikke schuimlaag die zich aan het oppervlak van het bier ontwikkelt tijdens de eerste gisting. Het bestaat uit gisten en eiwitten uit het **wort**.

Wort | Dit is de suikerhoudende drank die tijdens het **maischen** wordt gemaakt. Het wordt tijdens de gistingsfase omgezet in bier.

Hergisting | Een tweede gisting op de fles door toevoeging van suiker tijdens het bottelen. **Hergisting** zorgt voor bruising in het bier en verhoogt enigszins het alcoholgehalte *(+0,5% alcohol)*.

FAQ (FREQUENTLY ASKED QUESTIONS) OF WEL VEELGESTELDE VRAGEN

• Kan ik mijn gistingstijd overschrijden?

Voor de eerste gisting moet je minstens 14 dagen rekenen zodat het gist de tijd heeft om alle vergistbare suikers in het bier te consumeren. Het is geen enkel probleem om je **wort** nog een paar dagen langer te laten gisten, zolang je gistingsvat maar goed gesloten en gedesinfecteerd is.

• Ik zie geen bubbels in mijn waterslot, is dat normaal?

Is er geen bruising zichtbaar in het waterslot aan het begin van de gisting? Maak je geen zorgen, de gisting kan 1 tot 2 dagen duren om op gang te komen. Daarna zal het de eerste week zeer actief zijn. Tijdens de tweede week van de gisting zal je minder zien in je waterslot, maar dit betekent niet dat de gisting is voltooid. Deze tweede fase is het minder zichtbare deel van de gisting, maar je gisten werken wel degelijk!

• Ik heb een laag op de bodem van het gistingsvat, is dat slecht?

Het is heel normaal om een laag dode gist te hebben die op de bodem van je vat ligt. Het is eigenlijk het hopafval en de dode gist die uit je **wort** komt. Zorg ervoor dat u je vat niet te veel beweegt zodat je bier helder blijft.

• Kan ik mijn fermentor openen tijdens de gisting?

NEE. Na het **koken** is elk contact van het **wort** met de omgeving een risico op infectie. Dus, sluit je vat goed af en laat het 14 dagen ongestoord staan en open het pas bij het bottelen.

- **Wanneer kan ik mijn flessen openen?**

Sorry, je moet nog 3 à 4 weken wachten op **hergisting** voordat je ze kunt openen. Je moet de gist de tijd geven om de suikertabletten te laten gisten en de CO2 te creëren om je bier te laten bruisen, en die extra 0,5% alcohol. Als je de fles voor het einde van deze 4 weken opent, krijgt je bier niet de volle bruising en alcohol mee.

Nog vragen? Bezoek gerust onze speciale brouwblog op Hopt....klantenservice@hopt.nl klantendienst@hopt.be

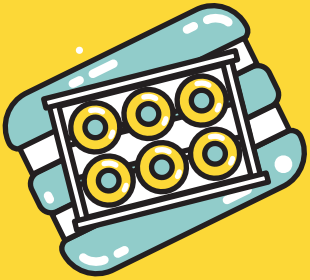
Als je opnieuw wilt brouwen, kunt je onze navulverpakkingen bestellen om andere bierstijlen te testen. En als je zin hebt, probeer dan een kit waarin je iets meer zelf moet doen; de Intermediar Beer Kit. Hierbij krijg je de volledige "pro-brewing-beleving" want je gaat dan zelf de mout uit het bier filteren en zeven.

BROUW OOK...

AMBRÉE

BLANCHE

BLONDE



Imaginé par Interdrinks, brassée par vous

interdrinks.fr

hopt.com

saveur-biere.com

Interdrinks
5001, rue du Chemin Vert
59273 Fretin I France