

MANUEL DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE: **AFTERNOON** **WHEAT**

**Brooklyn
Brewshop**

1 GAL

KIT COMPREND:

- Cruche de 3,8 litres (1 gallon)
- Bouchon de capsule à vis
- Barboteur
- Canne de soutirage
- Tuyau
- Serrage de tuyau
- Thermomètre de laboratoire de 30,48 cm (12 pouces)
- Sachet de désinfectant
- Mélange des ingrédients

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

- Marmite de 5,68 litres (6 quarts US) (une deuxième marmite vous servira bien)
- Une passoire à mailles fines
- Un entonnoir
- 2 semaines après le jour de votre brassage : 10 bouteilles vides sans capuchon à vis (bouteilles avec un bouchon mécanique comme celles de la marque Grolsch sont super si vous n'avez pas de bouchuese)

LES INGRÉDIENTS QUI NE SONT PAS COMPRIS MAIS DONT VOUS AUREZ BESOIN:

- 3 cuillerées à soupe de miel
- Glaçons

Avant le brassage : Désinfectez

Vous serez peut-être surpris de l'apprendre, mais le nettoyage peut être l'étape le plus important de votre brassage. Si tout n'est pas complètement propre, votre levure va mourir. Vous ne boirez pas de la bonne bière et les étapes suivantes vous fourniront seulement une expérience d'apprentissage enrichissante, au lieu d'une expérience de dégustation résolument plus précieux.

- Dissolvez la moitié de votre sachet de désinfectant avec un gallon d'eau dans un récipient. Gardez l'autre moitié pour l'embouteillage.
- Laissez tremper tous les matériels que vous allez employer, rincez-les avec de l'eau, et laissez-les sécher en plein air sur quelques serviettes en papier. Si tout n'est pas complètement séché quand vous êtes prêt à commencer, ne vous inquiétez pas.
- Gardez le reste du désinfectant dans un récipient pour l'instant. C'est possible que vous allez vouloir désinfecter quelque chose une deuxième fois plus tard.
- NOTEZ BIEN: Suivez les instructions marquées sur votre sachet de désinfectant. Les désinfectants ne sont pas tous pareils. C-Brite doit être rincé. StarSan n'oblige pas le rinçage. Le désinfectant de Brooklyn Brew Shop est aussi sans rinçage. Un sachet fait deux gallons. Employez une moitié pour le brassage et l'autre pour l'embouteillage.

1

La Trempe

- Chauffez 1,9 litres (2 quarts) d'eau jusqu'à 71°C (160°F).
- Ajoutez les céréales (On appelle ce processus « mashing in ». Notez le jargon. Ou pas.)
- Malaxez doucement avec une cuillère ou une spatule jusqu'à ce que la trempe atteint l'épaisseur du gruau. Ajoutez de l'eau si c'est trop sec ou trop chaud. La température va baisser vers ~66°C (150°F).
- Laisser cuire pour 60 minutes à 63-68°C (144-152°F). Remuez toutes les dix minutes, et employez votre thermomètre pour relever la température à plusieurs endroits.
- Après 60 minutes, chauffez jusqu'à 77°C (170°F) pendant que vous le mélangez constamment (« mashing out »)

2

L'ajout de moût

- Chauffez les 3,8 litres (4 quarts) d'eau qui reste jusqu'à 77°C (170°F)
- Préparez votre « cuve de clarification » (une passoire sur une marmite)
- Introduisez soigneusement la trempe de céréales chaudes dans la passoire en récupérant le liquide qui passe à travers.
- Ce liquide s'appelle le moût (ou « wort » en anglais) et il va devenir votre bière.
- Versez lentement l'eau à 77°C (170°F) en portions égales sur la trempe pour enlever le sucre des céréales
- Vous voulez récupérer 4,75 litres (5 quarts) de moût. Vous allez perdre à peu près 20% plus tard grâce à l'évaporation, donc vous voulez commencer avec un peu plus de liquide que vous allez avoir à la fin du processus.
- Faites passer le moût à travers les céréales encore une fois.

**Brooklyn
BrewShop**

twitter: @bklynbrewshop
Facebook: /brooklynbrewshop
brooklynbrewshop.com

MANUEL DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE: **AFTERNOON WHEAT**

**Brooklyn
Brewshop**

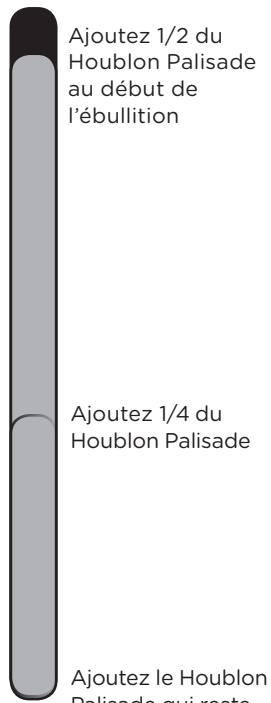
1 GAL

Minutes:

60

15

0



3

L'ébullition

- Dans une marmite, faites chauffer le moût jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition.
- Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que vous atteignez le « hot break » (Le moût va mousser et il est possible que vous ayez besoin de baisser un peu la chaleur pour que le moût ne déborde pas.)
- Mélangez-le de temps en temps. Vous voulez juste atteindre une ébullition légère - si c'est trop chaud, vous perdrez tout le sucre et le volume.
- L'ébullition va durer 60 minutes. Faites démarrer votre minuteur et ajoutez les autres ingrédients à ces moments:
 - Ajoutez 1/2 du Houblon Palisade au début de l'ébullition.
 - Ajoutez 1/4 du Houblon Palisade 45 minutes après le début de l'ébullition.
 - À 60 minutes, fermez le feu. Ajoutez le Houblon Palisade qui reste.
- 20% du moût sera évaporé pendant cette étape, et vous garderez 3,8 litres (1 gallon) du moût. Si la température d'ébullition a été trop haute, la superficie de votre marmite est trop grande, ou si vous avez fait le brassage un jour très chaud, c'est possible que vous ayez moins de liquide que 3,8 litres. Ne vous inquiétez pas - vous avez seulement réduit un peu trop votre bière, mais vous pouvez ajouter plus d'eau pendant la prochaine étape.

4

La Fermentation

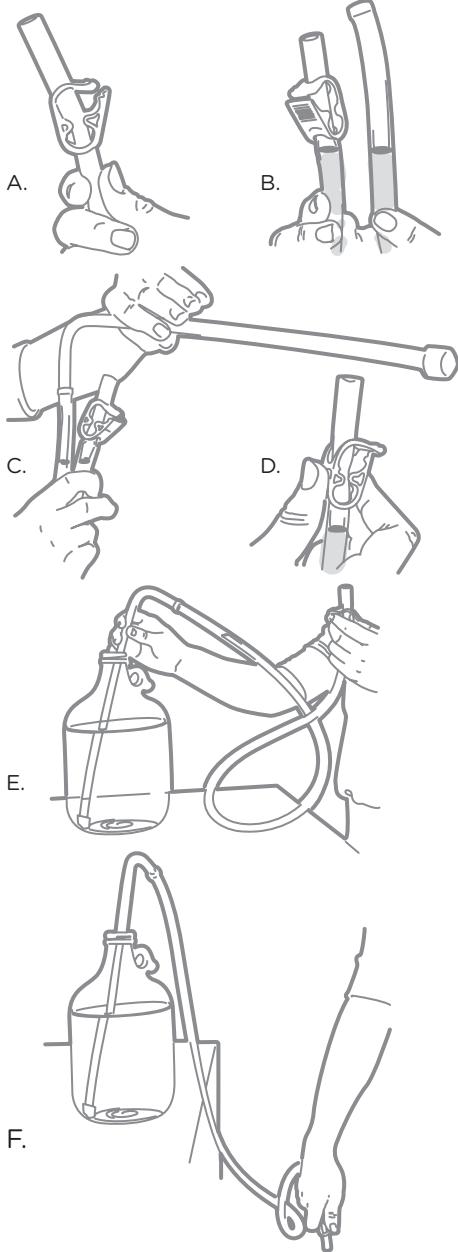
- Mettez la marmite de brassage dans un bain de glace jusqu'à ce que sa température se baisse à 21°C (70°F).
- Une fois refroidie, mettez la passoire sur l'entonnoir et versez votre bière dans le fermenteur en verre. La levure a besoin d'oxygène. La passoire aide à aérer votre moût et clarifier votre bière (elle récupère aussi tout sédiment afin qu'il ne tombe pas dans le fermenteur). Ajoutez de l'eau du robinet pour faire que le moût arrive à la marque de 3,8 litres si le taux de liquide est bas.
- Ajoutez la levure. (Versez tout le sachet dans le liquide.)
- Agitez agressivement. Vous faites réveiller la levure en principe et faites entrer plus d'air dans le moût.
- Fixez un bouchon à vis désinfecté sur la bouteille. Insérez le tuyau en vinyle jusqu'à 2,5 cm (1 pouce) dans le bouchon et mettez l'autre bout du tuyau dans un petit bol de désinfectant. Vous venez de fabriquer un tuyau d'échappement du CO2.
- Laissez reposer le fermenteur deux ou trois jours, ou jusqu'à ce que le bouillonnement vigoureux baisse. À ce moment, la fermentation arrive à son niveau le plus haut. Vous allez peut-être noter des bulles et de l'écume en haut de la bière. Après que le bouillonnement se calme, lavez le tuyau et préparez votre barboteur.
- Désinfectez le barboteur, puis assemblez-le encore une fois, le remplissant jusqu'à la ligne avec le désinfectant.
- Introduisez le barboteur dans le trou du bouchon.
- Entreposez la bouteille dans un lieu obscur et laissez-la reposer pendant deux semaines sans la déranger - sauf pour la montrer à vos amis. (Si la bière bouillonne toujours, laissez-la tranquille jusqu'à ce que le bouillonnement s'arrête.)
- Entretemps, buvez de la bière avec des bouchons mécaniques ou demandez les bouteilles vides d'un bar qui les ait. Si vous avez une bouchuese et des capuchons, vous pouvez garder deux packs de six des bières sans capuchon à vis au lieu des bouteilles avec des bouchons mécaniques.

Pour consulter nos vidéos et nos instructions complètes, renseignez vous à brooklynbrewshop.com/instructions

MANUEL DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE: **AFTERNOON WHEAT**

**Brooklyn
Brewshop**

1 GAL



5

Deux semaines plus tard : L'embouteillage

- Rincez soigneusement les bouteilles avec de l'eau, enlevant tout sédiment
- Mélangez le désinfectant qui reste avec de l'eau.
- Remplissez chaque bouteille avec un peu de désinfectant et secouez-la. Videz-la après deux minutes, rincez avec de l'eau froide et séchez-la à l'envers.
- Dissolvez trois cuillérées à soupe de miel avec 125 mL (1/2 tasse) d'eau. Versez le mélange dans une marmite désinfectée. Vous allez siphonner votre bière dans la même marmite pendant les étapes suivantes.
 - La gazéification arrive au moment où vous ajoutez le sucre pendant l'embouteillage, donc si vous avez mis moins que le gallon complet dans votre cruche pendant la dernière étape, utilisez moins de miel pendant l'embouteillage. Votre bière va probablement être trop gazéifiée si vous utilisez tout le miel.
- Siphonnez (Tout arrive très vite. Vous allez peut-être vouloir pratiquer à plusieurs reprises avec un pot d'eau. Pour le voir en action avant de commencer, regardez la vidéo « How to Bottle » - Comment faire l'embouteillage - à brooklynbrewshop.com/instructions.)
 - A. Connectez le serrage ouvert au tuyau.
 - B. Remplissez le tuyau du désinfectant.
 - C. Connectez le tuyau désinfecté au bout court et courbé de votre canne de soutirage désinfecté. Attachez l'embout noir à l'autre bout - ça va vous aider d'évader l'aspiration des sédiments. C'est probable que ça va être un peu serré, mais vous allez y arriver.
 - D. Serrez le tuyau en pinçant.
 - E. Enlevez le bouchon à vis et placez la canne de soutirage dans la cruche, juste au-dessus des sédiments au fond de la cruche (le "trub").
 - F. Baissez le fond du tuyau qui n'est pas attaché à la canne de soutirage dans l'évier. La succion va forcer la bière de se lever et traverser la canne de soutirage et le tuyau. Ouvrez le serrage de tuyau et laissez couler le désinfectant dans l'évier jusqu'au moment où la bière commence à sortir du tuyau, puis serrez le tuyau. Ouvrez le serrage de tuyau pour laisser couler la bière dans une marmite avec la solution sucrée. Penchez la cruche quand le niveau de la bière devient bas, mais prenez soin de ne pas aspirer le trub.
- Siphonnez la bière de la marmite pour la mettre dans les bouteilles, en pinçant le serrage de tuyau après chaque bouteille pour arrêter l'écoulement.
- Fermez les bouteilles.
- Entreposez-les dans un lieu obscur pendant 2 semaines.

6

Deux semaines plus tard : Appréciez-les!

- Mettez les bières dans le frigo le soir avant de les boire.
- Buvez. Partagez avec des amis, si cela vous dit.

Planifiez Votre Prochain Brassage.

Visitez Brooklyn Brew Shop au Brooklyn Flea ou en ligne à brooklynbrewshop.com

On ajoute de façon régulière des nouvelles bières. Pour une liste complète des magasins qui ont en stock nos produits, regardez:

brooklynbrewshop.com/locator