

BIENVENUE AU BRASSAGE AMATEUR : LOISIR, OBSESSION, MODE DE VIE !



## AVANT DE COMMENCER

Nous avons besoin de tout l'équipement nécessaire pour garantir une journée de brassage divertissante & facile.

- KIT DE BRASSAGE
- CUVE
- SEAU / DAME-JEANNE DE 6 GALLONS / SEAU
- BARBOTEUR
- COUVERCLE OU BOUCHON
- ENTONNOIR
- DÉSINFECTANT
- CISEAUX

## DÉSINFECTATION EST PRIORITÉ #1

- A. Mélanger une Solution - 1 C à s ONE STEP / 1 gallon H<sub>2</sub>O (3.78 litres).
- B. Appliquez la solution pendant 2 minutes sur toutes les surfaces que la bière touchera après être bouillie.
- C. Égoutter le désinfectant - rinçage pas nécessaire.

### ***1LE BRASSAGE PEUT COMMENCER !***

Le brassage, c'est bouillir un liquide, déplacer le liquide de récipient en récipient sans éclabousser, garder le matériel propre & attendre que la magie de la levure opère.

**1. PRÉPARER LA LEVURE**

Si votre kit contient de la levure liquide : activez-la en brisant la poche intérieure par un mouvement ferme. Laissez la levure se développer à température ambiante pendant au moins trois heures ; si la levure est vieille ou envoyée par la poste il faut peut-être un peu plus de temps. Si votre kit contient de la levure sèche : pas besoin de temps de repos ;

**2. EAU A UTILISER**

Toute eau potable de bonne qualité fera l'affaire - si l'eau a bon goût, la bière sera bonne également.

**3. FAIRE TREMPER LES GRAINS**

Il suffit de considérer ça comme une préparation de thé avec du malt d'orge - faites tremper pendant 20 minutes, enlevez les grains et jetez-les.

**4. PORTER À ÉBULLITION**

Nous avons obtenu le moût (terme de brassage pour désigner une bière non fermentée). Montez la température et portez à ébullition. Surveillez la cuve pour éviter des débordements.

**5. AJOUTER DU MALT / HOUBLON**

Ajoutez l'extrait de malt et les houblons au moment spécifié dans les instructions fournies avec le kit.

**6. REFROIDIR VOTRE MOÛT**

La cuve doit être chaude mais pas bouillante. Notre levure se sentira au top à 15 - 21 °C.

**7. DÉSINFECTER ÉQUIP. DE FERMENTATION**

Dame-jeanne de 6 gallons, sceau, couvercle ou bouchon, barboteur, entonnoir, etc. - et le paquet de levure et les ciseaux.

**8. METTRE LE MOÛT DANS LE FERMENTEUR**

Ajoutez le moût refroidi à l'eau froide dans le fermenteur. Ajoutez plus d'eau pour arriver à 5 gallons (19 litres). De l'eau potable de bonne qualité fera l'affaire.

**9. AÉRER LE MOÛT**

Fermez la cuve de fermentation avec le bouchon ou le couvercle désinfecté et balancez doucement la dame-jeanne d'avant en arrière pendant quelques minutes — les cellules de levure ont besoin d'un peu d'oxygène pour une fermentation vigoureuse.

**10. AJOUTER LA LEVURE**

Utilisez des ciseaux désinfectés pour ouvrir le paquet de levure et versez-le dans le moût.

**11. FERMER ET STOCKER**

Mettez le couvercle ou le bouchon désinfecté, remplissez le barboteur avec une solution désinfectante ou de l'eau. Placez le fermenteur dans un endroit sombre et calme.

**Nous sommes à mi-chemin ! Retournez les instructions pour tout apprendre sur la fermentation, le stockage et la mise en bouteille !**

**2 FERMENTATION PRIMAIRE**

**IL VOUS FAUT:** de la patience

**1. FERMENTATION COMMENCE**

Environ deux jours après le jour de brassage la fermentation commence !

**VOUS AVEZ UN DELUXE STARTER KIT ?**

*Si de la mousse commence à sortir de la bonbonne pendant la fermentation, remettez le barboteur & bouchon avec le tuyau de vidange fourni - désinfectez le tuyau avant utilisation ; mettez d'abord une extrémité dans le goulot de la dame-jeanne et l'autre extrémité dans un seau ou une casserole avec une solution désinfectante.*

## 2. FERMENTATION TERMINE



Environ 1 à 2 semaines après le jour de brassage, la fermentation termine. Ne vous inquiétez pas si elle dure quelques jours de moins ou de plus — le brassage est un art et aussi une science, et votre bière sera parfaite.

Si vous avez un *Essential Starter Kit* passez au chapitre **MISE EN BOUTEILLE !**

## 3 FERMENTATION SECONDAIRE (Seulement le *Deluxe Starter Kit*)

**IL VOUS FAUT:** Dame-jeanne de 5 gallons, Barboteur, Bouchon, Auto Siphon & Tuyau, solution désinfectante

### 1. DÉSINFECTER LE MATÉRIEL



A savoir l'auto siphon et le tuyau, la dame-jeanne de 5 gallons (19 L), le barboteur et le bouchon.

### 2. SIPHON



Siphonnez la bière depuis le fermenteur primaire dans la dame-jeanne désinfectée.

### 3. LAISSER REPOSER



La bière doit se reposer pendant 1 à 2 semaines dans le fermenteur secondaire ou le temps indiqué dans votre recette.

## LA MISE EN BOUTEILLE !

**IL VOUS FAUT:** Du sucre d'amorçage, un seau de mise en bouteille, Auto siphon & tuyau, une soutireuse & tuyau, des capsules & un encapsuleur, une solution désinfectante, env. 2 caisses de bouteilles de bière propres.

### 1. DÉSINFECTER L'ÉQUIPEMENT DE SIPHONAGE



Tout ce qui rentre en contact avec la bière doit être désinfecté !

**2. MÉLANGER LA SOLUTION D'AMORCAGE**

Mélangez 2/3 cup de sucre d'amorçage dans 475 ml d'eau et faites bouillir pendant quelques minutes dans une casserole.

**3. AJOUTER LA SOLUTION D'AMORCAGE & LA BIÈRE AU SEAU D'EMBOUTEILLAGE**

Assurez-vous que le robinet du seau est fermé ! (Sérieusement, ça serait dommage !).

**4. CONNECTER REMPLISSEUR & TUYAU AU ROBINET**

Une extrémité du tuyau 3' va sur le côté clair du remplisseur ; l'autre extrémité au-dessus le robinet du seau.

**5. REMPLIR ET FERMER LES BOUTEILLES**

Ouvrez le robinet et mettez la soutireuse dans une bouteille ; poussez vers le bas & laissez couler la bière. Mettez une capsule désinfectée sur une bouteille remplie. Mettez l'encapsuleur au milieu et poussez vers le bas.

**STOCKER LES BOUTEILLES REMPLIES ET FERMÉES À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT 1-2 SEMAINES - PUIS RÉFRIGÉRER & PROFITER !**



Pour plus d'informations, lisez les instructions détaillées fournies avec le kit et le DVD « Intro to Homebrewing ».

**SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS - CONTACTEZ-NOUS !**

**TÉL:** 1.800.681.BREW | **E-MAIL:** [info@northernbrewer.com](mailto:info@northernbrewer.com) | **TWITTER:** @northern\_brewer