

INSTRUCTIONS :

1. Nettoyer et stériliser l'ensemble de votre équipement de brassage.
2. Retirer la levure et le sachet de houblon (si houblon inclus) du compartiment de la poche et mettre de côté.
3. Ajouter 3L d'eau bouillante dans le seau de brassage, y verser ensuite l'extrait de malt liquide. Ajouter ensuite soit 1kg de sucre de brassage (dextrose), soit 1,2 kg de Mangrove Jack's Pure Malt Enhancer (ou Mangrove Jack's Brew Enhancer) puis remuer jusqu'à dissolution complète.
4. Remplir le seau jusqu'à 23L en utilisant de l'eau froide du robinet et bien remuer. Vérifier que la température du moût soit inférieure à 25°C. Dans le cas contraire plonger le seau dans un bain d'eau glacée pour le refroidir. Ajouter le contenu du sachet de levure une fois la bonne température atteinte, et remuer pour bien mélanger.
5. Placer le barboteur sur le couvercle puis fermer le seau de fermentation avec le couvercle en vous assurant d'avoir une bonne étanchéité. Ensuite, remplir de moitié le barboteur avec un mélange d'eau de et de solution désinfectante et reboucher le haut du barboteur.
6. Laisser fermenter entre 18 et 22°C pour les Lagers, Helles & Pils et entre 20 et 25°C pour les Ales ou les bières de blé. Les températures plus froides prolongeront le temps de fermentation de plusieurs jours et en-dessous de 15°C, la fermentation risque de s'arrêter totalement. Par ailleurs des températures trop chaudes risquent quant à elles de détériorer la qualité de votre bière.
7. Si vous brassez avec houblonnage à cru : après 7 jours, vérifier la densité à l'aide d'un densimètre.

Remarque : le houblonnage à cru peut entraîner l'apparition de petites particules dans la bière. Utiliser un sac à houblon si besoin. Ensuite mesurer la densité. Si cette dernière correspond à celle présentée dans le tableau ci-dessous, vous pouvez ajouter le sachet de houblon. En revanche, si la densité est supérieure, laisser passer 1 à 2 jours jusqu'à avoir la densité désirée avant d'ajouter le houblon

8. Laisser fermenter pendant 2 à 3 jours où jusqu'à ce qu'il n'ait plus d'activité dans le barboteur. Mesurer à nouveau la densité (elle doit être égale ou inférieure à la valeur indiquée pour le style de bière dans le tableau ci-dessous). Si la densité n'a pas encore atteint le niveau désiré, attendre encore 1 à 2 jours puis vérifier à nouveau.

Si vous ne réalisez pas de houblonnage à cru : après 7 jours ou lorsque l'activité dans le barboteur s'est arrêtée, mesurer la densité. Si cette dernière correspond à celle présentée dans le tableau ci-dessous, la fermentation est terminée. En revanche, si la densité est supérieure, laisser passer 1 à 2 jours jusqu'à avoir la densité désirée. Les densités suivantes sont basées sur l'utilisation de sucre de brassage de dextrose et le Mangrove Jack's Pure Malt Enhancer. Si vous utilisez Mangrove Jack's Brew Enhancer, utilisez le Pure Malt Enhancer comme guide approximatif, votre densité peut être légèrement plus élevée. Une fois la fermentation terminée, vous pouvez procéder à l'embouteillage de votre bière.

Remarque : pour de meilleurs résultats, assurez-vous un minimum de 2 jours de temps entre l'ajout de houblon et l'embouteillage.

TABLEAU DES DENSITES :

BEER STYLE	EXPECTED SPECIFIC GRAVITY (SG)	
	(BASED ON DEXTROSE BREWING SUGAR)	(BASED ON MANGROVE JACK'S PURE MALT ENHANCER)
HELLES	1.007	1.014
NZ PILSNER OR PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE OR IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012

LA MISE EN BOUTEILLE :

Important : ne jamais embouteiller tant que la fermentation n'est pas terminée. Pour être certain que la fermentation soit bien terminée, vous devez lire exactement la même densité sur une période de 48H.

9. Nettoyer et stériliser les bouteilles, ainsi que l'ensemble du matériel d'embouteillage. N'utiliser que des bouteilles réutilisables et des bouteilles ne présentant ni fissures, ni imperfections.
10. Au moment de mettre en bouteille, laisser un espace de 5 mm (le haut de la bouteille). Ensuite, ajouter une pastille de carbonation drops (ou 7g de sucre par litre de bière), soit :
 - une pastille pour des bouteilles de 350 ml
 - deux pastilles pour des bouteilles de 750 ml
 - quatre pastilles pour 2L de bière

11. Sceller les bouteilles (capsules ou bouchons mécaniques) et ranger-les dans un endroit à température ambiante pendant deux semaines minimum. Puis, déplacer-les dans un endroit frais et sombre (type cave) pendant 7 jours supplémentaires.
12. Votre bière est prête à déguster !

Conseil : Attendez deux semaines supplémentaires avant de déguster pour obtenir une bière plus claire !

SANTE !

Nous sommes certains que vous aimerez réaliser un brassage maison et apprécierez la bière que vous aurez fabriquée !