

Un arôme de houblon avec une force d'ouragan, un tourbillon d'or liquide brumeux. Issu du légendaire Nor'easter, Off the Topper est une tempête tropicale ondulante d'ananas fruité et de pêche piquante. Sous la mousse, une tête massive laisse voir un rayon de fraîcheur et de lumière dans chaque pinte. Dans l'œil de la tempête se trouve un corps sec et craquant. Complexe et délicieux, Off the Topper équilibre l'amertume avec la levure bien atténuante qui travaille ensemble pour résister à l'ouragan du houblon.

Dans un véritable travail d'alchimie, Off the Topper crée une synergie entre la levure de bière du Vermont et une inondation de lupuline sans précédent. Surmontant ses origines intenses, c'est une pinte rare et harmonieuse qui est extrême.

## JOURNÉE DE BRASSAGE :

Si vous brassez pour la première fois, ne vous inquiétez pas, nous avons ce qu'il vous faut. Nous comprenons que le processus puisse sembler un peu intimidant. Forts de nos années d'expérience, nous avons rassemblé les éléments ultimes pour que vous passiez une journée de brassage simple, amusante et sans problèmes.

Le partage de notre passion pour le brassage maison est une priorité pour nous. Nous nous engageons à faire de votre expérience du brassage une réussite et à accueillir un nouveau brasseur maison dans notre famille.

Première étape : REGARDEZ LA VIDÉO ! Nos maîtres-brasseurs vous y expliquent toute la journée de brassage, étape par étape. Il ne s'agit pas seulement d'une vidéo éducative, elle est aussi divertissante. Regardez-la !

Étape suivante : familiarisez-vous avec la feuille d'instructions plastifiée incluse dans votre kit de démarrage. Les illustrations et conseils qui figurent sur cette feuille permettent de comprendre et de suivre les étapes encore plus facilement.

Enfin, lisez attentivement les consignes détaillées indiquées ci-dessous. Elles sont encore plus précises que celles qui figurent sur la feuille d'instructions plastifiée. Faites particulièrement attention aux étapes 4 et 9. Elles indiquent l'extrait, les cônes de houblon et la levure spécifiques utilisés pour créer cette bière.

Une fois que vous avez accompli les trois actions ci-dessus, vous êtes prêt à brasser ! Mais nous préférons vous prévenir, le brassage maison rend accro.

Nous sommes maintenant prêts à brasser

**Il vous faut :** le kit d'ingrédients, une cuve, une cuve de fermentation de 1 gallon (3,8 litres), un barboteur, une capsule à vis, un tube de vidange, un système d'auto-siphon et un tuyau, une solution désinfectante, des ciseaux

**Votre kit Off the Topper (Impérial IPA) comprend :**

- **Des grains de trempage et un sac en filet**  
Faites tremper pendant 60 minutes - Journée de brassage, étape 2
- **Sirop d'extrait de malt Barley Northern Brewer**  
Faites bouillir pendant 60 minutes - Journée de brassage, étape 4
- **10Ml de Hopshot**  
Faites bouillir pendant 60 minutes - Journée de brassage, étape 4
- **Houblon Simcoe, columbus, apollo, amarillo et centennial**  
A ajouter en refroidissement et en dry hopping étape 4 et 14
- **Levure de brasserie SafAle Us-05**  
Ajoutez la MOITIÉ du sachet au moût refroidi - Journée de brassage, étape 9
- **5 oz de Corn Sugar**  
Journée de mise en bouteille, étape 20

- **1 sachet de Brun Candi (soft candi sugar)**
  - **4 sachet d'extrait de malt en poudre**
1. Placez et chauffez 1,25 gallon (4,7 litres) d'eau dans votre cuve. À cette fin, vous pouvez utiliser n'importe quelle eau potable de bonne qualité. Si l'eau a bon goût, la bière sera bonne également.
  2. Faites tremper les grains dans le sac en filet. Envisagez cette étape comme l'infusion d'un thé avec du malt d'orge. Faites tremper pendant 60 minutes pendant que l'eau chauffe, puis retirez les grains et jetez-les. Ces grains ajoutent la couleur, la saveur, l'arôme et le corps que vous souhaitez à votre bière finale.
  3. Portez le liquide à ébullition. Nous avons à présent du moût (terme de brassage désignant la bière non fermentée). Augmentez la chaleur et portez-le à ébullition.
  4. Faites bouillir le moût pendant 60 minutes au total, en ajoutant les ingrédients suivants :
    - A. Ajoutez le HopShot au début de l'ébullition ainsi que les sachets d'extrait de malt en poudre ; mélangez et faites bouillir pendant toute la durée des 60 minutes.
    - B. 15 minutes avant la fin de l'ébullition ajoutez le sirop de malt Barley et mélanger.
    - C. Eteindre le feu, puis ajouter les houblons 'flame out\*' (fin de cuisson)  
Laisser reposer 10-15 min avant commencer le refroidissement
      - 2 oz Simcoe (0 min – au moment du Flame Out)
      - 1 oz Columbus (0 min - au moment du Flame Out)
      - 0.5 oz Apollo (0 min - au moment du Flame Out)**Dès que le wort est refroidi à 82°C, arrêter le refroidissement puis ajoutez les houblons suivants :**
      - 1 oz Columbus
      - 1 oz Simcoe
      - 1 oz Amarillo
      - 0.5 oz Centennial
      - 0.5 oz Apollo
  5. Refroidissez le moût. Remplissez un évier d'eau froide et de glace, puis placez la cuve couverte dans le bain de glace. L'objectif est de refroidir le moût jusqu'à ce que sa température atteigne env. 60 à 70 °F (15,5 à 21 °C). La cuve doit être froide au toucher. Notre levure se sentira mieux à ces températures.
  6. Désinfectez le matériel. Pendant que le moût refroidit, désinfectez la cuve de fermentation de 1 gallon (3,8 litres), le barboteur, la capsule à vis, le système d'auto-siphon et le tuyau, AINSI QUE le sachet de levure et une paire de ciseaux.
  7. Siphonnez le moût refroidi depuis la cuve dans la cuve de fermentation. Il y aura un peu de cassure (coagulat de houblon et de malt survenant naturellement, mais à l'aspect peu ragoûtant) au fond de la cuve ; essayez de la laisser.
- ATTENTION :** Veillez à ne pas remplir la cuve de fermentation au-dessus de l'inscription « ONE GALLON ». La levure a besoin d'un peu d'espace pour travailler. Si la mousse commence à pousser le barboteur, retirez doucement ce dernier et remplacez-le par la longueur d'un tube de plus petit diamètre.
8. Aérez le moût. Couvrez le fermenteur avec la capsule à vis désinfectée et balancez-le d'avant en arrière pendant quelques minutes pour remuer le moût et y intégrer de l'air. Les cellules de levure ont besoin d'oxygène pour réaliser une fermentation saine.
  9. Ajoutez la MOITIÉ du sachet de levure. Utilisez les ciseaux désinfectés pour ouvrir le sachet de levure et versez-en la MOITIÉ dans le moût se trouvant dans la cuve (vous pouvez jeter le reste ou l'utiliser pour faire un pain à la bière, mais ne l'utilisez pas pour fabriquer de la bière).

10. Fermez la cuve de fermentation. Remplissez le barboteur désinfecté avec env. 1 c. à s. de solution désinfectante ou d'eau du robinet, et placez-le dans l'orifice de la capsule à vis ; ou bien insérez la longueur d'un tube de plus petit diamètre dans l'orifice de la capsule à vis, avec l'autre extrémité immergée dans un petit verre d'eau... Puis, servez-vous une bière pour fêter la fin de la journée de brassage.

11. Déplacez le fermenteur vers un endroit sombre et calme jusqu'à ce que la fermentation commence.

**Conseil :** la fermentation de votre Off the topper se déroulera mieux à une température de 60 à 75 °F (18 à 24 °C).

## FERMENTATION :

12. La fermentation commence. Un jour ou deux jours après le brassage, la fermentation commence : les cellules de levure convertissent les sucres du malt en gaz CO<sub>2</sub> et en alcool. Vous pourrez observer des bulles traverser le barboteur et une coiffe de mousse se former sur la bière.

13. DRY HOPS – Houblonnage à cru

14. Diviser chaque sachet de houblon en deux, puis ajouter la moitié pendant 4 jours lors de la fermentation primaire, puis ajoutez la 2ème moitié lors de la fermentation secondaire pendant 4 jours.

-2 oz Simcoe (soit 2 x 1oz)

-1 oz Columbus (soit 2 x 0,5oz)

-1 oz Amarillo (soit 2 x 0,5oz)

-1 oz Centennial (soit 2 x 0,5oz)

-0.5 oz Apollo (soit 2 x 0,25oz)

15. La fermentation se termine. À peine une à deux semaines après la journée de brassage, la fermentation prend fin. Le timing exact dépend beaucoup de la température, mais également de la biochimie du moût dont nous n'allons pas nous préoccuper tout de suite. Ne vous alarmez pas s'il faut quelques jours de moins ou de plus ; le brassage est un art, mais aussi une science, et votre bière sera très bonne. Lorsque la quantité de sucres de malt qui se trouvent dans le moût diminue, les cellules de levure commencent à entrer en sommeil et tombent au fond du fermenteur. Les bulles sortent du barboteur très rarement ou plus du tout, et la couronne de mousse commence à s'affaisser ou à disparaître. Si vous en avez fixé un, retirez le tube de vidange une fois que les choses se sont stabilisées et remplacez-le par le barboteur jusqu'à ce que vous soyez prêt à mettre en bouteille.

## JOURNEE DE MISE EN BOUTEILLE :

### *(2 semaines après la journée de brassage)*

**Il vous faut : un système d'auto-siphon et un tuyau, une soutireuse à bouteilles, des capsules et une encapsuleuse de bouteilles, une solution désinfectante, 1 dizaine de bouteilles à bière propres à encapsuler de 12 oz (34 cl)**

Deux semaines après la journée de brassage, votre bière est prête à être mise en bouteille. Il y a beaucoup de choses qui se passent pendant la journée de mise en bouteille, il peut être bon d'être aidé par une deuxième paire de mains... que vous pouvez généralement rémunérer en bière !

16. Placez la cuve de fermentation sur une table ou un dessus de comptoir. Faites-le tôt dans la journée pour que la levure et les dépôts puissent se déposer à nouveau !

17. Désinfectez le matériel. Il vous faut donc le système d'auto-siphon et le tuyau, la soutireuse à bouteilles, toutes les

bouteilles, environ 20 capsules (vous n'aurez pas besoin de toutes, mais mieux vaut en prévoir quelques-unes en plus en cas de chute sur le sol). Reportez-vous au début de ce document si vous avez besoin de vous rafraîchir la mémoire à propos de la désinfection !

**Astuce :** utilisez une bassine ou un seau en plastique propre ou votre cuve d'ébullition, pour mélanger la solution désinfectante et désinfecter tout le matériel - ne videz pas la solution tout de suite, au cas où vous devriez désinfecter de nouveau un élément pendant le processus d'embouteillage !

18. Reliez une extrémité du tuyau au système d'auto-siphon, et l'autre extrémité à la soutireuse à bouteilles.
19. Démarrez le siphon et remplissez les bouteilles. Retirez le barboteur et le bouchon de la cuve et placez le système d'auto-siphon dans la bière. Tout en maintenant la soutireuse à bouteilles vers le bas pour garder la vanne ouverte, demandez à la personne qui vous aide de tirer, puis de pousser sur le piston du siphon pour que la bière commence à couler. Il vous suffit de tirer la soutireuse vers le haut pour arrêter l'écoulement de la bière. Essayez de laisser un espace de tête d'environ 1" (2,5 cm) dans chaque bouteille.

**Astuce :** arrêtez le remplissage lorsque le niveau du liquide est sur le point de déborder ; quand vous retirez la soutireuse, vous obtenez le niveau parfait dans la bouteille.

20. mélangez le corn sugar avec 25 cl d'eau bouillante puis l'ajouter a votre préparation. Cette petite quantité de sucre va carbonater (ou « réamorcer ») notre bière plate ; le gaz CO2 créé par cette mini-fermentation va être absorbé par le liquide puisqu'il ne peut pas s'échapper de la bouteille scellée. Merci, la science !
21. Encapsulez les bouteilles. Placez une capsule de bouteille désinfectée sur une bouteille remplie. Centrez la cloche de votre encapsuleuse de bouteilles sur la capsule et appuyez sur les leviers pour les abaisser, puis relâchez-les. La capsule doit être scellée hermétiquement.

Répétez les étapes 17 à 19 une dizaine de fois... C'est là que votre assistant peut vraiment se rendre utile !

## CONDITIONNEMENT ET PLAISIR :

### *(2 semaines après la mise en bouteille)*

**Il vous faut : encore un peu de patience, votre verre à bière préféré, des amis admiratifs**

22. Patientez encore un peu ! Cela en vaut la peine, on vous le promet. Conservez les bouteilles remplies et encapsulées à température ambiante pendant env. 1 à 2 semaines pour laisser la bière carbonater.

**Que se passe-t-il ? Notre bière étant naturelle et non filtrée, il y a toujours quelques cellules de levure qui traînent. Tout comme lors de la fermentation primaire, ces cellules restantes vont consommer la petite dose de sucre de réamorçage et la transformer en une petite quantité supplémentaire d'alcool et en la quantité de gaz CO2 suffisante pour ajouter un peu de pétillant.** Comme nous utilisons la fermentation à la levure pour carbonater naturellement la bière, la durée exacte de cette étape est difficile à prévoir ; nous pouvons parier sur 7 à 14 jours, mais ne soyez pas étonné si cela prend un peu plus ou moins de temps.

Ouvrez une bouteille au bout d'une semaine ; est-ce qu'elle émet un sifflement lorsque vous l'ouvrez ? Si non, patientez une semaine et réessayez. Après cette étape, les bouteilles peuvent être stockées au frais et à la verticale.

23. Buvez ! Nous n'avons pas vraiment besoin de vous dire comment faire ! Réunissez votre jury de dégustation, nettoyez votre verre à bière préféré et décapsulez une bouteille de bière artisanale fraîche. Versez la bière dans votre verre.

**Conseil :** la fermentation que nous avons utilisée pour carbonater naturellement la bière va laisser une fine couche de levure au fond de la bouteille. Laissez ce dépôt lorsque vous versez la bière si vous souhaitez obtenir une clarté optimale... ou bien versez-le pour ajouter une dose de vitamine B12 !

Admirez l'aspect, respirez l'arôme, discutez-en avec vos amis, puis buvez une petite gorgée... tel un vrai brasseur !

## **SANTE !**

---

**Nous sommes certains que vous aimerez réaliser un brassage maison et apprécierez la bière que vous aurez fabriquée. Si vous avez des questions tout au long du processus, veuillez nous appeler au : 1.800.681.BREW, de 9 h à 18 h CST, n'importe quel jour de la semaine.**

**Si vous êtes curieux, nous vous suggérons également de consulter [saveur-biere.com](http://saveur-biere.com)**

**La vidéothèque est remplie de vidéos éducatives sur les différentes techniques de brassage et les différents produits, sans oublier des entretiens avec des spécialistes du brassage maison.**