



BEER KIT

DO IT YOURSELF



JE BRASSE MA BIÈRE

PRINTEMPS



SAVEUR BIÈRE | HOPT

COMMENT BRASSER EN 9 ÉTAPES ?

HOW TO BREW IN 9 STEPS?



BIENVENUE APPRENTI BRASSEUR !

FR

Avec ce kit, vous entrez dans le monde du brassage,
mais attention, comme pour la première fois que l'on cuisine,
il est préférable d'être accompagné d'un connaisseur.
Nous avons donc créé une page dédiée pour vous sur notre site

saveur-biere.com/brassage

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

Bon brassage à vous !

Et pour approfondir vos connaissances en biérologie ainsi que partager
votre expérience avec nous,
retrouvez-nous sur nos différents réseaux



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

Essentiellement d'orge mais également de froment (50g pour un verre). Leur degré de torréfaction apporte la couleur à la bière mais aussi une grande variété de saveurs et d'arômes



HOUBLON

Cette plante grimpante contient des acides qui stabilisent la bière et lui donnent son amertume (0,5g pour un verre). On distingue deux catégories de houblons aux rôles différents : les uns amérisants et les autres aromatiques.



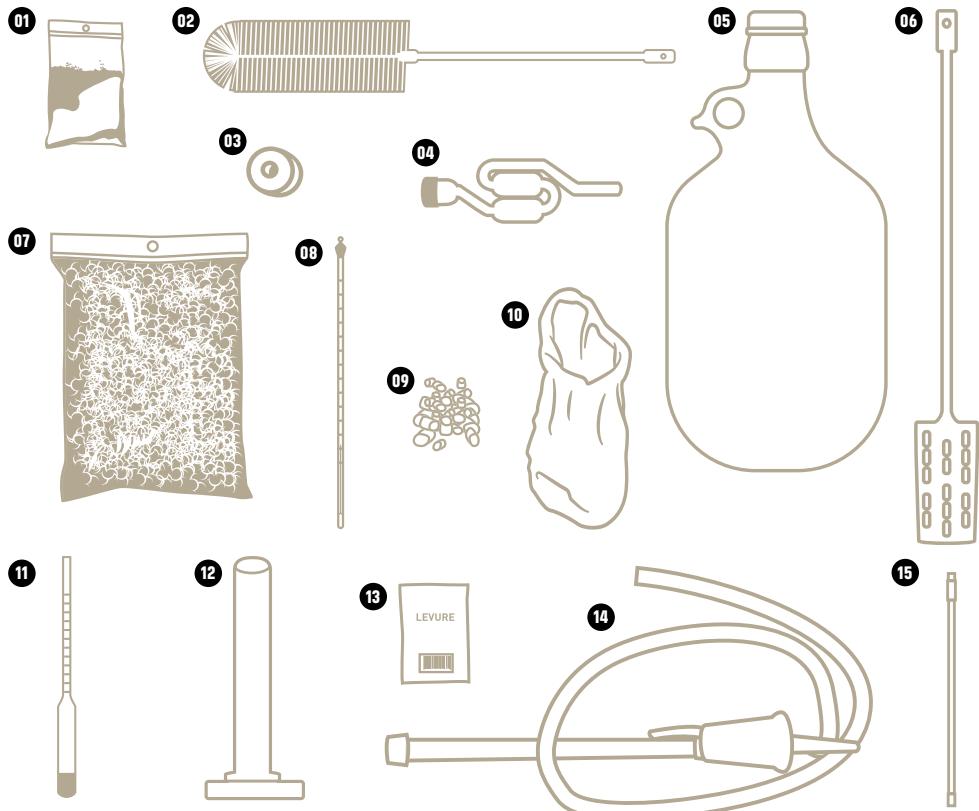
LEVURE

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 un impact sur les arômes et les saveurs de la bière.

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 nous écrire sur contact@saveur-biere

DANS CE KIT, LE MATERIEL DU BRASSEUR



- 01 | Désinfectant** | À base d'oxygène actif, il permet de désinfecter tout le matériel de brassage pour garantir la qualité de la bière. A utiliser sur le matériel déjà propre.
- 02 | Goupillon** | Sert à nettoyer la dame-jeanne avant et après le brassage.
- 03 | Bouchon en caoutchouc troué** | Permet de fermer la dame-jeanne et d'y insérer le barboteur pour la phase de fermentation.
- 04 | Barboteur** | Fait office de « soupape » et de filtre en permettant au gaz carbonique formé durant la fermentation de s'échapper tout en protégeant la bière de tout élément extérieur.
- 05 | Dame-jeanne** | Récipient en verre de 5L destiné à la fermentation de votre bière.
- 06 | Fourquet** | Permet au brasseur de mélanger l'eau et le malt dans la cuve d'empâtement (votre marmite).
- 07 | Malt concassé** | Constitue la base de votre bière, apporte les sucres et les nutriments nécessaires à la fermentation. Il détermine aussi la couleur et les saveurs de votre bière.
- 08 | Thermomètre** | Permet de mesurer la température du moût tout au long du brassage.
- 09 | Houblons** | Confèrent à la bière l'amertume et les arômes.
- 10 | Sac à houblon** | S'utilise pendant la phase d'ébullition, pour faire infuser les houblons et en extraire l'amertume et les arômes.
- 11 | Densimètre** | Permet de définir la concentration de sucre dans le moût / la bière avant et après la fermentation, et par déduction, le pourcentage d'alcool. Le densimètre s'utilise avec l'éprouvette remplie de moût.
- 12 | Éprouvette** | Une fois remplie de moût, on y plonge le densimètre pour mesurer la densité.
- 13 | Levure** | Provoque la fermentation et transforme le sucre en alcool et en CO₂.
- 14 | Transvaseur anti-ile** | Permet de transvaser le moût d'un récipient à un autre et d'embouteiller la bière.
- 15 | Tige d'embouteillage** | Permet de remplir vos bouteilles sans risque d'oxydation. Une barette déclenche l'arrivée de la bière lorsqu'elle est comprimée dans le fond.

JE BRASSE MA BIÈRE DE PRINTEMPS

FR

Issue d'une tradition ancestrale, la bière de printemps est produite en édition limitée chaque année pour fêter l'arrivée des premiers rayons du soleil et du printemps. Aussi appelé « Bière de Mars », ce style de bière est redevenu un temps fort des brasseurs artisanaux. Généralement de couleur ambrée et associant un bouquet de malts caramélisés avec des houblons aromatiques, cette bière se déguste dans un verre de forme tulipe pour développer au mieux tous ses arômes.

QUELQUES CHIFFRES

Densité initiale : entre 1.060 et 1.070

Densité finale : entre 1.015 et 1.020

Degré d'alcool : 6,7% environ

Prêt en : 5 semaines

Fermentation principale : 3 semaines

Re-fermentation en bouteille : 2 semaines

Pour votre recette, nous avons ajouté tous les ingrédients dosés :

(Conservez au frais dans votre frigo)

Malt Pilsen: 715g

Malt Froment Blanc: 500g

Malt Munich: 210g

- **Malt Black:** 5g

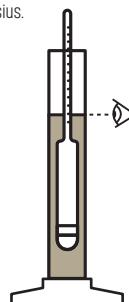
- **Houblon Brewer's gold:** 8 g, ajout au début, à 60 minutes avant la fin d'ébullition

- **Houblon Saaz:** 4g, ajout à 20 minutes avant fin d'ébullition

- **Houblon Saaz:** 5g, ajout à 5 minutes avant fin d'ébullition

- **1 sachet de levure sèche Fermentis SafBrew T-58.** La gamme de température idéale pour la fermentation se trouve sur le sachet de levures.

Attention ! Pour obtenir la mesure exacte, vous devez la réaliser à température de calibrage du densimètre, c'est-à-dire votre liquide doit être entre 20 et 23°Celsius.



Installez-vous dans votre cuisine et veillez à avoir en votre possession tout le matériel nécessaire :

2 marmites (de 6L environ)

1 verre doseur

1 casserole (de 3L environ)

1 louche

1 passoire en acier inoxydable

Des glaçons

1 entonnoir

Sucre de table blanc

7 litres d'eau de source

(seulement utile lors de la phase d'embouteillage)





DÉSINFECTION DU MATÉRIEL



Nettoyez votre équipement avant et après chaque brassin



Avant d'être désinfecté, le matériel doit avoir été nettoyé (toutes les particules visibles doivent être éliminées)



EMPÂTAGE

Étape très importante si vous voulez réussir votre brassin, la qualité de votre bière en dépend ! La désinfection se fait sur du matériel propre. Remplissez d'eau chaude (l'eau chaude venant de votre robinet convient parfaitement) un bac à fond plat ou votre évier propre, et incorporez votre solution désinfectante (chemipro). Placez-y votre équipement et laissez tremper (5 minutes), pas de rinçage nécessaire. Conservez votre solution désinfectante dans son récipient, vous en aurez besoin plus tard.



FILTRATION DE LA MAISCHE ET RINÇAGE DES DRÈCHES

Chaudez l'eau dans votre marmite (4L d'eau à 68°C) puis ajoutez la totalité des grains, c'est-à-dire le malt tout en mélangeant, à l'aide du fourquet, pour ne pas former de grumeaux. Lors de l'ajout de votre malt, la température de votre miasche est retombée. Il va falloir l'amener progressivement à une température de 67°C. Une fois cette température atteinte, maintenez cette température pour une durée de 60 minutes. Attention, cette étape nécessite de bien remuer afin de bien uniformiser votre température.N.B.: La meilleure façon de procéder est d'amener votre température à 67°C, retirez votre casserole de votre source de chaleur. La laissez descendre jusqu'à 64°C et la réchauffer à nouveau à 67°C. Dans une autre casserole, chauffez 3L d'eau à 78°C (eau de rinçage voir étape 3).



ÉBULLITION

Mettez en place votre système de filtration : placez la passoire sur votre seconde marmite et transférez-y délicatement la miasche. Laissez le moût se filtrer doucement, puis arrosez lentement avec vos 3L d'eau de rinçage à la température de 78°C (vous pouvez réaliser cette étape en 2 fois 1,5L). Vous remarquerez que le gâteau de filtration formé, retient une forte teneur en eau. Laissez bien le temps à votre eau de rinçage de s'égoutter, car vous devez récupérer le maximum d'eau. Une tentation est de compresser votre gâteau pour récupérer le plus d'eau. Ceci est à éviter !

Astuce : prendre une fourchette et la planter à diverses endroits de votre gâteau afin de créer de nouveaux canaux d'écoulement.

Durant l'ébullition, environ 20% du moût sera perdu avec l'évaporation, vous allez donc récupérer un volume initial de moût supérieur aux 4L de bière finale, environ 4,8L.



TEMPS D'ÉBULLITION

Placez votre marmite contenant le moût sur votre source de chaleur et portez à ébullition. Une mousse va se former mais elle va disparaître rapidement. Remuez régulièrement.

Dès que l'ébullition est atteinte, retirez le couvercle et déclenchez votre minuteur sur 60 minutes. N.B.: Ne pas laissez le couvercle durant l'ébullition !

Ajoutez vos houblons en suivant la ligne du temps ci-dessous dès que les 100°C sont atteints, comme décrit dans votre recette (ils vont se mélanger tout seuls dans le moût grâce à l'ébullition). Une chaussette à houblons est prévue à cet effet.

A la fin des 60 minutes, 20 % du volume total minimum s'est évaporé, vous laissant ainsi environ 4,8L de moût houblonné.



DÉBUT

60 MIN

Houblon Brewer's Gold
60 minutes avant la fin

45 MIN

TEMPS D'ÉBULLITION

30 MIN

15 MIN

FIN

0 MIN

Houblon Saaz
20 minutes avant la fin

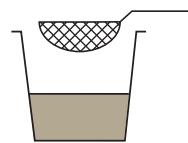
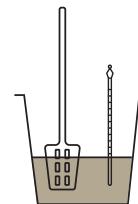
Houblon Saaz
5 minutes avant la fin



2 à 4g par L d'eau chaude

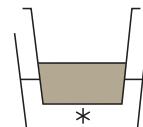


Ce composé est irritant pour la peau, nous vous recommandons l'utilisation d'une paire de gants de vaisselle.



5**REFROIDISSEMENT DU MOÛT**

Placez votre marmite dans un bain d'eau froide afin de faire baisser la température du moût houblonné jusqu'à 21°C le plus rapidement possible. L'astuce est de faire descendre la température seulement à l'eau froide, jusqu'à 35°C environ, en remplaçant régulièrement l'eau qui se réchauffe avec de l'eau froide, puis rajoutez des glaçons (pas dans le moût) afin de terminer à une température de 21°C. Une astuce afin de faciliter l'étape suivante, est de former un mouvement de tourbillon, appelé Whirpool, afin de rassembler les déchets d'houblons au centre de votre casserole au moyen d'une spatule stérile.



Vérifiez que vous avez bien désinfecté votre dame-jeanne, entonnoir, bouchon, barboteur et passoire avec la solution désinfectante (cf étape 1), avant de commencer l'étape suivante.

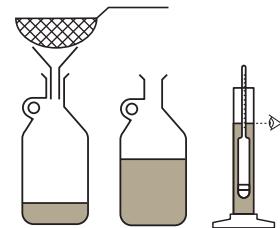
6**TRANSVAGAGE**

Une fois le moût refroidi à 21°C, placez sur la dame-jeanne, votre entonnoir surmonté de la passoire. L'astuce est de se servir de la passoire pour récupérer des éventuels dépôts mais surtout d'oxygénier et de clarifier le moût. De plus, la levure a besoin d'oxygène pour se propager.

Astuce : n'hésitez pas à bien agiter votre moût une fois située dans votre Dame-jeanne, tout en évitant que du moût en ressorte. Si le volume dans votre dame-jeanne est inférieur à 4L (cf schéma), vous pouvez rajouter de l'eau de source pour combler le manque.



Faites un relevé de densité : prélevez un échantillon de moût houblonné, remplissez l'éprouvette presque à ras bord et placez-y le densimètre, cette valeur est la densité initiale du mélange. Ici, vous devriez avoir une valeur aux alentours de 1.055. Une fois le test fini, jetez cet échantillon, ne le remettez surtout pas dans la dame-jeanne. si à la fin de votre brassage vos mesures - le volume, la gravité - restent approximatifs, ne vous inquiétez pas. C'est normale quand vous réalisez vos premiers pas!

**7****AJOUT DE LA LEVURE**

Une fois le moût transféré dans la dame-jeanne, versez la moitié du sachet de levure directement dans la dame-jeanne. Prendre soin au préalable de bien désinfecter l'extérieur du sachet de levure, ainsi que la paire de ciseaux qui servira à l'ouvrir, afin d'éviter tout risque de contamination.



Placez le bouchon et le barboteur sur la dame-jeanne, remplissez le barboteur avec de l'eau stérile afin que le volume atteigne la moitié du barboteur (trait indiqué sur le barboteur).

8**FERMENTATION 1 semaine**

Placez la dame-jeanne dans une pièce sombre dont la température est comprise idéalement entre 15 et 20°C.

La levure devrait s'activer dans les 24 heures. Cette phase de fermentation primaire est visible par une formation de mousse (Kraüsen) assez conséquente au dessus du moût. Des bulles vont également se dégager par le barboteur, signe que la fermentation est en marche. Le temps de bullage est en moyenne de 3 à 5 jours.

NB : Lors de la fermentation principale, l'odeur dégagée peut être désagréable mais c'est tout à fait normal. Les odeurs vont disparaître après la fermentation secondaire.

**9****GARDE 2 à 3 semaines**

Le but est d'obtenir une meilleure clarification de votre bière, placer votre Dame-jeanne toujours muni de son barboteur dans votre frigo (4-7°C). C'est la phase de fermentation secondaire, moins visuelle, mais cela ne veut pas dire que vos levures ne travaillent plus !

Patientez 2 à 3 semaines pour terminer complètement la fermentation.

Vous pouvez en attendant commander notre kit d'embouteillage pour Beer Kit pour être prêt d'ici 3 semaines pour la prochaine étape !



3 semaines plus tard

10

LA MISE EN BOUTEILLE

Vérifiez que votre bière à bien fini de fermenter : munissez-vous du densimètre pour mesurer la densité finale de votre breuvage, elle doit être proche ou inférieure à 1.020. Si elle ne l'est pas encore, patientez quelques jours et effectuez un nouveau relevé. Vous pouvez également vérifier que la fermentation est terminée en vérifiant que l'activité dans le barboteur est nulle et que la bière s'est éclaircie.

Avant d'effectuer la mise en bouteille, désinfectez le transvaseur, les bouteilles et les capsules. (Cf processus de désinfection)

A ce stade votre bière ne contient pas de bulles, vous allez la carbonater (saturer en CO₂) grâce à un ajout de sucre avant d'embouteiller. Pour cela, préparez un sirop avec l'équivalent de 7g de sucre de table blanc par litre de bière dans une petite quantité d'eau bouillante (30 cl suffisent), mélangez et laissez refroidir.

Ajoutez le sirop dans la dame-jeanne et remuez très légèrement, afin d'incorporer uniformément le sirop à votre bière avant de transvaser la bière dans les bouteilles en verre. Remplissez ensuite vos bouteilles à l'aide du transvaseur et de la tige d'embouteillage.



Attention, évitez de secouer votre dame-jeanne, pour que le dépôt reste bien au fond.

6g de sucre / L de bière	7g de sucre / L de bière	8g de sucre / L de bière	Au delà 8g de sucre / L
Pétillance modérée	Pétillance moyenne	Pétillance forte	Danger!

Attention à ne pas surdosier le sucre car au-delà de 8g par L, la pression dans la bouteille sera trop forte et la bière risque de s'échapper, parfois violemment. Astuce : il existe des pastilles de carbonatation pour bouteilles 33 cl. (nommées carbonation drops vendues chez SB)

Pour actionner le transvaseur, il est fortement conseillé de tester son fonctionnement une première fois pour se faire la main. Référez-vous à la notice fournie pour une explication complète.

Astuce : Soutirer la bière en plaçant l'entrée d'aspiration de votre auto-siphon au plus près de la surface, afin de créer un mouvement de décantation et d'éviter que le dépôt de levure se décolle du fond.

Scellez vos bouteilles et 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.

LA DÉGUSTATION

Après les 2 semaines de re-fermentation, placez vos bières au frais, 24 heures avant de les déguster. Les garder à la verticale.

GLOSSAIRE

FR

Amidon | Sucre composé de chaines de molécules glucose.

Densité initiale | Désigne la valeur obtenue par le relevé de densité initiale (avant la fermentation). La densité initiale représente la quantité de sucre contenue dans votre moût, avant fermentation, et donc le degré d'alcool potentiel.

Densité finale | Désigne la valeur obtenue par le relevé de densité finale (après la phase de fermentation de 3 semaines, avant embouteillage). Représente la quantité de sucre après fermentation. Permet de vérifier que la fermentation est terminée, que les levures ont transformé tout le sucre possible.

Drêches | Désigne la partie solide de la maische après filtration. Pendant la phase de filtration, les drêches sont rincées à l'eau chaude pour récupérer le sucre restant. Une fois la filtration terminée, les drêches peuvent ensuite être utilisées en compostage ou comme aliment pour bétail.

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. Cette étape se termine par la filtration des drêches.

Houblonnage | Infusion du houblon dans le moût.

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.

Maische | Désigne le mélange du malt concassé et d'eau qui est constitué pendant la phase d'empâtage.

Moût | Désigne la partie liquide de la maische après filtration, 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)

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

NOTES

DATE:

BRASSIN N°:

NOM DU BRASSIN:

STYLE:

COULEUR:

WELCOME TO THE FASCINATING WORLD OF BREWING!

EN

This kit is your introduction to the world of brewing.
Like learning to cook, it's always good to be accompanied by an expert
the first time you try something new.
That's why we created a dedicated brewing webpage

saveur-biere.com;brassage

where you can find tutorials, hints and tips to make sure
your brew is 100% successful.

Enjoy your brewing!

And to help grow your knowledge of beer,
and share your brewing experience,
why not check out our various social media networks?



WATER

Beer is made up of 90% water. The quality of water you use is critical, as it directly influences the style and flavours of your beer. That's why historically breweries were always located near a water-source.

However, you can brew with any drinking water, although we recommend using still spring water as it is pH neutral.



MALT

Primarily made using barley, but sometimes wheat, a glass of beer requires around 50g of malt. Malt is often toasted to different degrees to give the beer a range of different colours and flavours.



HOPS

Hops are climbing plants containing natural acids that help to preserve the beer, and give it its bitter character. One glass of beer requires around 0.5g if hops. There are two different types of hops: Bittering and Aroma (sometimes called flavour hops).



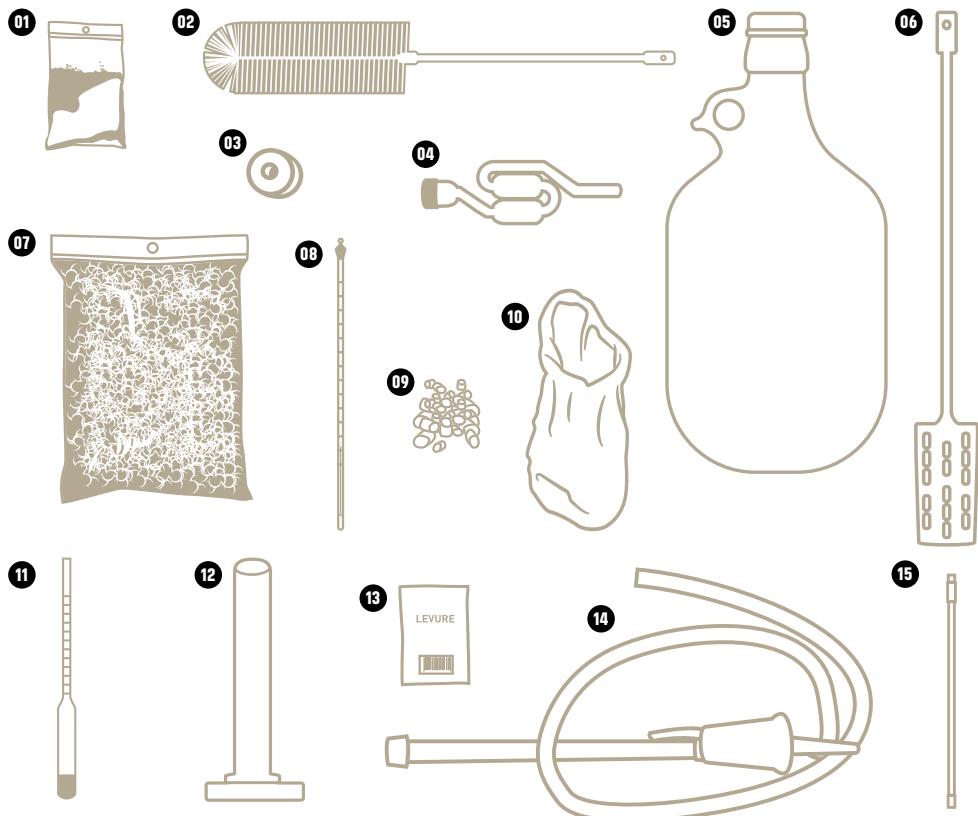
YEAST

A micro-organism that converts sugar to alcohol, producing CO₂ and aromatic compounds as by-products. Yeast plays an important role in giving beer its character by adding different aromas and flavours.

Note: To conserve the flavours and avoid spoilage, we strongly recommend you don't open your yeast until you are ready to use it.

Questions? Feel free to contact us at contact@saveur-biere

YOU KIT CONTAINS THE FOLLOWING BREWING EQUIPMENT:



01 | Active oxygen disinfectant | lets you disinfect your brewing equipment to ensure top-quality beer. Use on clean, dry equipment. **02 | Bottle brush** | to clean your demijohn before and after brewing. **03 | Drilled bung** | to seal your demijohn and insert the airlock for the fermentation period. **04 | Airlock** | acts as a one-way valve that allows CO₂ generated during fermentation to escape, while protecting your beer from the outside world and any contaminants (microbes, foreign bodies, etc.) **05 | Demijohn** | A 5-litre glass container for fermenting your beer. **06 | Spatula** | Lets you mix your water and malt in the brew kettle (cooking pot). **07 | Milled malt** | the backbone of your beer, malt provides sugars and nutrients required the yeast for fermentation. It also determines the colour of your beer. Note - some kits contain whole un-milled grains. **08 | Thermometer** | to monitor the temperature of your beer throughout the brewing process. **09 | Hops** | to flavour your beer and add bitterness. **10 | Hops bag** | used during the boiling phase for infusing the beer with the hops. **11 | Hydrometer** | to check the amount of sugar in the beer before and after fermentation, and calculate the alcohol content. To use the hydrometer, fill the test-tube with wort. **12 | Test-tube** | fill with wort and insert hydrometer to check the gravity. **13 | Yeast** | causes fermentation, converting the sugars to alcohol and CO₂. **14 | Anti-sediment bottling tool** | for transferring wort between containers and bottling your beer. **15 | Bottling tool** | lets you fill your bottles without risk of oxidization. A valve activates the flow of beer when it is pushed into the bottom of the demijohn.

BREW IT YOURSELF BIÈRE DE PRINTEMPS (SPRING BEER)

EN

Historically, Bière de Printemps was produced in limited quantities each year to celebrate the coming of spring and new life. Sometimes called Bière de Mars (March Beer) this style is witnessing a resurgence of popularity among Craft brewers.

It is often Amber coloured with a caramel malt bouquet full of aromatic hops. It is ideally enjoyed in tulip glass to release its full aromatic range.

KEY FIGURES:

Original Gravity (OG): 1.060 to 1.070

Final Gravity (FG): 1.015 to 1.020

% Alcohol (ABV): 6.7% (approx)

Ready to drink: 5 weeks

Primary fermentation: 3 weeks

Secondary (bottle) fermentation: 2 weeks

Your recipe kit contains pre-measured ingredients:

Pilsen Malt: 715g

White Wheat malt: 500g

Munich malt: 210g

- **Black malt:** 5g

- **Brewer's gold hops:** 8g to add at the start of the boiling, i.e. 60 minutes before the end of boiling

- **Saaz hops:** 4g to add at the start of the boiling, i.e. 20 minutes before the end of boiling

- **Saaz hops:** 5g to add at the start of the boiling, i.e. 5 minutes before the end of boiling

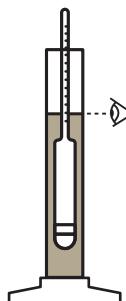
- **1 sachet of Fermentis SafBrew T-58 dried yeast.**

Keep refrigerated if you are not brewing straight away.

Temperature range: 12-25°C

Optimum fermentation temperature: 15-20°C

5. Note: your hydrometer is most accurate when your beer is at the right temperature, i.e. 20-23°C.



Now it's time to go to the kitchen and check you have everything you need:

2 6-litre cooking pots

1 Ladle

1 3-litre cooking pot

Ice cubes

1 Countdown timer

(make these in advance and keep them in the freezer until you have finished the boiling stage.)

1 Stainless-steel sieve

Approx 35g White table sugar (for bottling)

1 Funnel

Kitchen scales

7 Litres bottled, still spring water

1 Dosing glass



1

DISINFECT YOUR BREWING EQUIPMENT

This stage is essential for a successful brew. It's make or break, the quality of your beer DEPENDS on it!

You should disinfect equipment that has been washed in dish-soap and water and rinsed thoroughly. Fill your kitchen sink with hot water (water from your hot tap is perfect), then add your Chemipro disinfectant solution. Let your equipment soak for minimum 5 minutes. You do not need to rinse after. Keep your disinfectant solution in its container - you'll need it again later.

i
Clean your equipment
after each
brewing session.

i
Before you disinfected your
equipment, make sure it is clean
and dry with no visible particles
as these can cause an infection
which will spoil your beer.



This product is a skin irritant. Read the instructions on the packaging carefully. In case of contact with the eyes, rinse thoroughly with fresh water. Remember to wear a pair of rubber kitchen gloves when handling it.



**2-4g/litre Chemipro
dissolved in hot water**

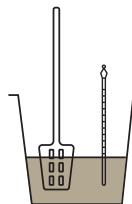
2

MASHING

In your cooking pot, heat 4 litres of water to 67°C and add the milled malt. Note: some recipes kits include whole grains.

Use the spatula to mix and break up any lumps.

Adding the malt will reduce the temperature of your mash. Bring it progressively back to 67°C. Once you reach 67°C, keep it at this temperature for 60 minutes. You will need to stir regularly during this stage to even distribute the heat throughout the mash. The easiest way to do this is to turn off the heat when the mixture reaches 67°C, then turn on the heat source when the thermometer shows 64°C. Check the temperature regularly and repeat as many times as necessary throughout the 60-minute period. While you are doing this, in another cooking pot heat 3 litres of water to 78°C for rinsing.



3

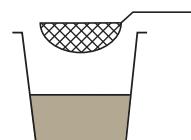
FILTERING THE WORT AND RINSING THE DREGS

In the small cooking pot, heat 3 litres of rinsing water to 78°C.

Set up your filtering system: Place the sieve on your second 6-litre cooking pot and gently pour the mash through the sieve. Let the mash drain slowly, then rinse slowly with the 3 litres of rinsing water at 78°C (you can also do this step in 2 lots of 1.5 litres).

You will notice a lump of dregs forming in your sieve. This will retain a lot of water. Give it plenty of time to drain naturally – the aim is to recover as much of the liquid as possible. Avoid the temptation to squeeze the liquid out of the lump.

During boiling you will lose approximately 20% of the volume through evaporation, so you'll finish with approximately 4.8 litres of finished beer. If it is less, add some water.



4

BOILING

Place your cooking pot containing your strained mash or wort on your cooker and bring to a fast boil. A foam will form initially, but will disappear quickly. Keep stirring regularly.

Once the cooking pot is boiling, remove the lid and set your timer for 60 minutes. Once this mixture is at 100°C – a rolling boil – add the Hops in the order specified in your recipe (they will mix naturally as the mash boils). A hops bags is provided for this purpose.

At the end of 60 minutes, you will have lost 20% of the volume, leaving you with approximately 4 litres of hopped mash.



BEGINNING

60 MIN

Houblon Brewer's Gold
60 minutes before the end

45 MIN

BOILING PHASE

30 MIN

15 MIN

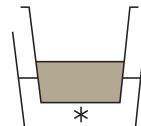
END

0 MIN

Houblon Saaz
20 minutes before the end **Houblon Saaz**
5 minutes
before the end

5 COOLING THE WORT

Place your cooking pot into a cold-water bath to reduce the temperature of the hopped wort to 21°C as quickly as possible. The easy way to do this is to fill your kitchen sink with cold water. Drain and refill the sink with cold water until your mash reaches 35°C, then add ice-cubes to the water-bath to achieve a temperature of 21°C.

**6 TRANSFER THE WORT TO THE FERMENTER (DEMIJOHN)**

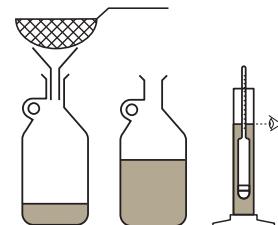
Before starting the next step, check that you have disinfected your demijohn, funnel, bung, airlock and sieve using the disinfectant solution (see Step 1).

Once the mash is chilled to 21°C, place your funnel in the neck of your demijohn, with your sieve on top. The sieve will filter out any loose lumps and aerate the wort which will give the yeast the oxygen it needs to start fermentation.

Using a sterilised spatula, stir the cooking pot to create a whirlpool before pouring your wort through the funnel and into the demijohn. This will help to reduce the amount of dregs transferred to the fermenter.

If the volume in the demijohn is less than 4 litres (see diagram), add more spring water from a newly opened bottle to top-up the level. You can use your kitchen scale to measure the weight - 4kg = 4 litres.

⚠️ Before adding the yeast (7), check the starting gravity of your hopped wort: pour a sample of hopped wort into the test-tube till it is almost overflowing, and place your hydrometer into the liquid. You might want to do this over the sink! You should have a reading of around 1.055. Once you have completed this test, pour the sample down the drain. DO NOT put it back into the demijohn as it could infect the mash and spoil the beer. Make a note of this number in your brewing guide.

**7 ADD THE YEAST**

Once the wort is transferred to the demijohn, add half the sachet of yeast directly to the demijohn. To avoid contamination, be sure to carefully disinfect the outside of the yeast sachet, as well as the scissors you use to open it.

Place the bung and the airlock into the neck of the demijohn, then fill the airlock with a mix of disinfectant and water to the line indicated on the chamber.

**8 FERMENTATION 1 WEEK**

Place the demijohn in a cool dark place at a temperature of 15-20°C.

The yeast should be active within 24 hours. This primary phase of fermentation is indicated by a foamy head - the kraüsen - forming on the surface of wort. You will also see the airlock start to bubble.

At the end of this first aerobic stage of fermentation - usually around 1 week - the kraüsen will recede and the beer will start to become clear.

The next phase, the anaerobic phase is less obvious, but the yeast is still working its magic. You may need to wait up to 3 weeks for the fermentation to finish completely.

NOTE: During primary fermentation, the smell can be unpleasant, but don't worry, this is perfectly normal. The smell will disappear during secondary fermentation.

While you're waiting, why not try out your bottling kit, so that by the time fermentation has finished in 3 weeks, you're a seasoned-pro at bottling!

Quantities: Dilute 7g/litre of sugar in 20-30cl of water (+/- 30g for 4 litres)

**9 SECONDARY FERMENTATION 3 WEEKS**

The aim here is to give your beer the time to clear. Place your demijohn in your fridge at 4-7°C. This is the secondary fermentation phase. Your airlock may stop bubbling, but it doesn't mean your yeast have stopped working, they're just less conspicuous about it.

While you're waiting, why not try out your bottling kit, so that by the time fermentation has finished in 3 weeks, you're a seasoned-pro at bottling!

Quantities: Dilute 7g/litre of sugar in 20-30cl of water (+/- 30g for 4 litres)

After 3 weeks

10 BOTTLING

Check that your beer has finished fermenting: following the instructions in Step 6, use your hydrometer to measure the final density of your brew. It should be at or below 1.020. If it is still above 1.020, wait a few days and repeat the test. You can also check the fermentation has finished by looking at the airlock. If it has stopped bubbling, and the beer is clear, it's a good sign that your beer is ready.

In order to bottle your beer, disinfect the bottling tool, the bottles and the caps. (see Step 6 - Disinfection)

At this stage, your beer will contain no bubbles. You will carbonate it by adding sugar when you bottle it. To do this, make a syrup with 7g of white sugar per litre of beer in about 30cl of boiling water, then let it cool.

Swirl the demijohn lightly to create a gentle whirlpool, then add the sugar solution to the demijohn and continue to swirl lightly to mix it into the beer. Next, use your bottling tool to fill your bottles.



Note: try not to shake or move your demijohn too much, as this will disturb the deposits that have settled at the bottom.

6g sugar/litre beer	7g sugar/litre beer	8g sugar/litre beer	Over 8g sugar/litre beer
Light carbonation	Medium carbonation	Strong carbonation	Danger!

Never exceed 8g/litre of sugar, as the pressure in the bottle will be too high and they risk exploding. You can also try using 'carbonation drops' specially dosed for a 33cl bottle and available from our website.

Before using the bottling tool with beer for the first time, we highly recommend practising with water until you have mastered the technique. Consult the instructions supplied with the bottling tool for a full explanation. Try not to suck up too much sediment at the bottom of the demijohn.

Top tip: Place the tip of your bottling tool just below the surface of your beer and gently draw up some of the liquid. This will avoid disturbing the deposits at the bottom of the demijohn, resulting in clearer beer.

Cap the bottles and leave them to mature in a cool dark place (20-22°C), ideally for 2 weeks.

You will notice that the bottle fermentation is progressing well by a light deposit of dead yeast at the bottom of the bottle.

TASTING

After 2 weeks bottle fermentation, chill your beer for 24 hours before tasting. Remember to always store them upright.



GLOSSARY

EN

Mashing – this stage involves mixing the malt and water to allow the natural enzymes to extract the starch from the malt and transform it to sugars and nutrients. This stage ends with filtering the dregs. Note: never exceed 72°C during mashing as this will destroy the enzymes needed to convert the starch to sugars.

Mash - the mix of water and milled malt created during the mashing phase.

Wort - the liquid mash after filtering, containing mashed sugars which will be fermented by the yeast.

Hopping – during the boiling stage, infusion of the wort with the hops.

Dregs - the solids left behind after filtering. During the filtering, the dregs are rinsed in hot water to extract any left-over sugars. Once filtering is finished, the dregs can be used for compost or animal feed.

Boiling - an essential stage which pasteurises the wort, and infuses it with the aromatic and bittering qualities of the hops.

Original Gravity (OG) - The figure for starting gravity or original gravity (SG or OG) represents the sugar dissolved in your wort before fermentation, and thus the potential alcohol content.

Final Gravity (FG) - taken at the end of the primary fermentation period (usually 3 weeks), and prior to bottling, this figure represents the quantity of dissolved sugar at the end of fermentation. It allows you to check that the fermentation has finished, and to calculate the ABV more accurately.

Bottle fermentation - Sometimes referred to as bottle-conditioning or refermentation, bottle fermentation involves restarting the fermentation in the bottle by adding sugar to 'feed' the yeast. This refermentation also creates CO₂ which is dissolved in the beer, making it more or less fizzy depending on the amount of sugar used, and lightly raising the ABV.

Questions? Feel free to contact us at contact@saveur-biere.com

NOTES

DATE:

BREW:

BREW NAME:

STYLE:

COLOUR:

BENVENUTI NEL MONDO DEL BRASSAGGIO!

IT

Questo kit vi permetterà di conoscere meglio l'intero mondo della creazione brassicola. Come quando si impara a cucinare, la prima volta è sempre meglio essere accompagnato da un esperto! È per questo che abbiamo pensato ad una pagina dedicata al brassaggio su

saveur-biere.com/brassage

dove potrete trovare tutorials, suggerimenti e consigli per essere sicuri al 100% del vostro brassaggio.

Allora, adesso divertitevi!

E per saperne di più sulla birra e condividere la vostra esperienza, non esitate a dare un'occhiata ai nostri social media!



ACQUA

La birra è fatta per il 90% di acqua. La qualità dell'acqua utilizzata è fondamentale, dal momento che influenza direttamente lo stile e il sapore della vostra birra. Questo è il motivo principale per cui storicamente i birrifici nella maggior parte dei casi erano situati vicino a sorgenti d'acqua. Tuttavia, potete preparare la vostra birra con dell'acqua di rubinetto, ma lo sconsigliamo dal momento che l'acqua potabile ha un pH neutro.



MALTO

Essenzialmente d'orzo, ma anche di frumento, un bicchiere di birra richiede circa 50g di malto. Il grado di tostatura del malto determina il colore della birra ma anche una grande varietà di sapori e aromi.



LUPPOLO

I luppoli sono piante arrampicanti che contengono acidi naturali che aiutano a conservare la birra, e darle un carattere più amaro. Un bicchiere di birra richiede circa 0.5g di luppolo. Ci sono due tipi diversi di luppolo: i luppoli da amaro e i luppoli da aroma.



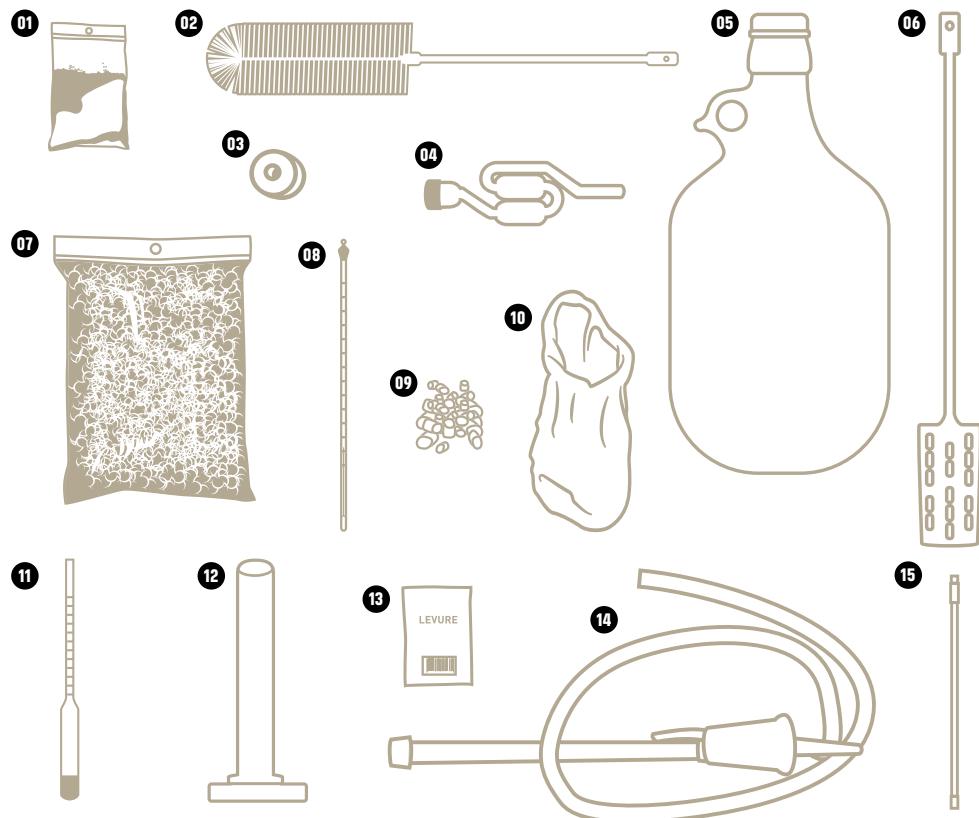
LIEVITO

Un micro-organismo che converte lo zucchero in alcol, producendo derivanti come CO₂ e composti aromatici. Il lievito ha un ruolo molto importante nel dare alla birra il suo carattere grazie al fatto che apporta diversi aromi e sapori.

NB: Per conservare i sapori ed evitare sprechi, raccomandiamo di non aprire il sacchetto del lievito se non si è prima pronti ad utilizzarlo.

Domande? Contattateci pure all'indirizzo servizioclienti@hopt.it

IL KIT CONTIENE:



01 | Disinfettante Ossigeno Attivo | vi permette di disinfettare gli strumenti per il brassaggio ottenendo una migliore qualità della birra. Da utilizzare sui materiali già lavati e asciutti. **02 | Scovolino per bottiglie** | per pulire la damigiana prima e dopo il brassaggio. **03 | Tappo in caoutchouc forato** | per chiudere la damigiana durante il periodo di fermentazione. **04 | Gorgogliatore** | ha la funzione di filtro, permettendo all'anidride carbonica creatasi durante la fermentazione di fuoriuscire, sempre proteggendo la birra da tutti gli elementi esteriori. **05 | Damigiana** | contenitore in vetro con una capienza di 5L per far fermentare la vostra birra. **06 | Spatola** | permette di mescolare l'acqua con il malto nel tino di cottura. **07 | Malto macinato** | costituisce la base della vostra birra, apportando gli zuccheri e le sostanze nutritive necessarie alla fermentazione. Inoltre determina il colore della birra. Note - alcuni kit contengono grani di malto interi. **08 | Termometro** | per monitorare la temperatura della birra durante il processo di brassaggio. **09 | Luppoli** | per dare un carattere più amaro alla birra e apportare diversi sapori. **10 | Sacchetto per luppoli** | usato durante la fase di cottura per mettere in infusione i luppoli nella birra. **11 | Densimetro** | per controllare la quantità di zuccheri nel mosto prima e dopo la fermentazione, e calcolare il contenuto d'alcol. Per utilizzare il densimetro, riempite la provetta con del mosto. **12 | Provetta** | da riempire con del mosto ed inserire nel densimetro per misurare la densità (la gravità). **13 | Lieviti** | provocano la fermentazione e trasformano gli zuccheri in alcol e CO₂. **14 | Trasvasatore** | permette di trasvasare il mosto da un recipiente all'altro per imbottigliare la birra. **15. Asta da travaso** | Consente di riempire vostre bottiglie senza rischio di ossidazione. Poggiate la punta sul fondo della bottiglia permette al liquido di uscire, senza fare schiuma.

PREPARARE UNA BIÈRE DE PRINTEMPS (BIRRA DI PRIMAVERA)

IT

Storicamente, le Bière de Printemps erano prodotte in quantità limitata ogni anno per celebrare l'arrivo della primavera e quindi di una nuova vita. A volte chiamate Bière de Mars (Birre di Marzo) questo stile testimonia una rinascita di popolarità tra i birrifici Craft.

Si tratta spesso di una birra Amber colorata da un malto caramellato pieno di aromi. Preferibilmente da gustare in bicchieri a tulipano per ottenere il massimo del suo aroma.

**In questa ricetta troverete tutti gli ingredienti già dosati:
Mantenere al fresco se volete infustare più tardi.**

Malto Pilsen: 715g

Malto White Wheat: 500g

Malto Munich: 210g

Malto Black: 5g

Il luppolo d'oro del birraio: 8g
da aggiungere al momento della cottura, (durata di cottura 60 min)

Luppolo Saaz: 4g da aggiungere
al momento della cottura, 20 min.
prima della fine della bollitura

Luppolo Saaz: 5g da aggiungere
al momento della cottura, 5 min.
prima della fine della bollitura

1 sacchetto di lievito secco

Fermentis SafBrew T-58

Mettetelo in congelatore se non
iniziate la birrificazione subito.
La temperatura ideale per la
fermentazione è sul pacchetto di
lievito.

ALCUNI DATI

Densità iniziale: 1.060 a 1.070

Densità finale: 1.015 a 1.020

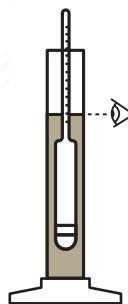
% Alcol (ABV): 6.7% ABV (circa)

Pronta in: 5 settimane

Fermentazione principale: 3 settimane

Fermentazione in bottiglia: 2 settimane

Attenzione! Per ottenere la misurazione esatta,
il liquido dovrebbe essere tra 20 e 23 gradi.



**Adesso è arrivato il momento di andare in cucina e
controllare che non vi manchi nulla:**

2 pentole da 6L

1 misurino

1 pentola da 3L

1 mestolo

1 timer

Cubetti di ghiaccio

1 Colino o scolapasta

Circa 35g di zucchero bianco utile durante

1 imbuto

l'imbottigliamento

7 litri d'acqua potabile

Bilancia da cucina



1



DISINFETTARE GLI STRUMENTI PER LA BIRRIFICAZIONE

Questo step è essenziale per un brassaggio di successo.

La qualità della vostra birra dipenderà da questo! Disinfettate il materiale lavandolo con sapone e acqua e risciacquando il tutto. Riempite il vostro lavandino con acqua calda, aggiungete il disinfettante Chemipro. Lasciate il materiale a mollo per circa 5 min. Non c'è bisogno di risciacquare dopo. Conservate il disinfettante nel suo contenitore, ne avrete bisogno dopo.

AMMOSTAMENTO

Nel vostro tino di cottura o una semplice pentola, riscaldate 4L d'acqua fino ad arrivare ad una temperatura di 68 °C e a quel punto, aggiungere il malto macinato.

NB: Alcune ricette hanno il malto con grani interi.

Usate la spatola per mescolare e non formare dei grumi. Aggiungere il malto e ridurre così la temperatura dell'infuso di malto fino a circa 67°C. Quando aggiungi il tuo malto, la temperatura della tua poltiglia è diminuita. Dovrà essere portato gradualmente ad una temperatura di 67 gradi. Una volta raggiunta questa temperatura, mantenere la temperatura per una durata di 60 minuti. Attenzione, questa tappa richiede di mescolare in modo che la temperatura rimanga la stessa ovunque nel liquido. NB: il modo migliore perfarlo è portare la temperatura a 67 gradi e togliere la padella dalla fonte di calore. Lasciare che la temperatura scenda a 64 gradi e riscalarla nuovamente a 67 gradi. Controllate la temperatura ogni 15 min. ed aggiustatela se necessario

2



FILTRARE IL MOSTO E RISCACQUARE LE TREBBIE

Nella pentola più piccola, riscaldate 3L d'acqua a 78°C, necessaria per il risciacquo.

Create il vostro sistema di filtrazione: mettete lo scolapasta sulla seconda pentola da 6L e lentamente versate il mosto. Lasciate che il mosto si filtri lentamente, versate poi i 3L d'acqua per il risciacquo (potete anche procedere con questo step utilizzando due pentole da 1.5L)

Si noterà che le trebbie mantengono un elevato contenuto di acqua. Lasciare il tempo all'acqua di scolare per recuperarne una quantità massima di acqua. Attenzione ! Non è necessario comprimere troppo le trebbie.

Durante la bollitura, circa il 20% del mosto evaporerà. Finirete per avere un volume iniziale di infuso di malto 4 volte più grande della birra che dovrà essere imbottigliata. Il volume prima della cottura sarà di 4.8 litri. Se avete meno di 4.8 litri, aggiungete dell'acqua.

3



BOLLITURA

Mettere sul fornello la pentola contenente il mosto e portare ad una forte ebollizione. Una schiuma si formerà all'inizio, ma scomparirà presto. Continuate a mescolare regolarmente. Una volta raggiunta l'ebollizione, rimuovere il coperchio e impostare il vostro timer per 60 min.

N.B: Non lasciare il coperchio durante l'ebollizione !

Aggiungere il luppolo secondo la linea del tempo sottostante quando raggiungete 100 gradi, come descritto nella vostra ricetta (si imcoleranno dasoli nel mosto grazie all'ebollizione). Un filtro per bollitura luppolo è previsto.

Alla fine dei 60 min, avrete perso il 20% del volume, restando con circa 4L di malto.

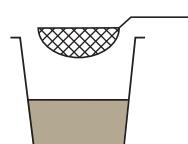
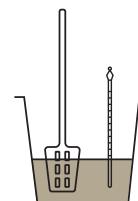
i
Pulite i materiali
prima e dopo
il brassaggio.

i
Prima di disinfezionare il materiale,
assicuratevi che sia pulito e
asciutto, senza visibili particelle
che possano creare infezioni che
rovinano la vostra birra.

⚠ Questo composto è irritante per la pelle. Raccomandiamo l'uso di un paio di guanti da cucina.



**2-4g/litro Chemipro
miscelato in acqua calda**



INIZIO
60 MIN
Houblon Brewer's Gold
60 minuti prima della fine

TEMPO DI EBOLLIZIONE

45 MIN

30 MIN

15 MIN

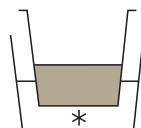
15 MIN

Houblon Saaz
20 minuti prima della fine

FINE
0 MIN
Houblon Saaz
5 minuti prima della fine

5 RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO

Bagnate la pentola con dell'acqua fredda per far abbassare la temperatura del mosto a 21°C il più velocemente possibile. Il modo più semplice per farlo è riempiendo il vostro lavandino con acqua fredda. Regolarmente sostituire l'acqua che si riscalda con dell'acqua fredda, fino a quando il mosto non arriva a 35°C, successivamente aggiungete dei cubetti di ghiaccio nell'acqua fino a raggiungere la temperatura di 21°C.



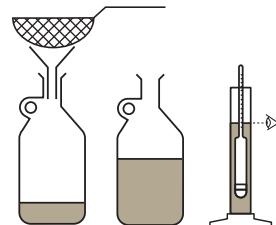
6 TRASFERIRE IL MOSTO NELLA DAMIGIANA

Prima di iniziare il prossimo step, assicuratevi di aver disinfeccato la damigiana, l'imbuto, il tappo, il gorgogliatore e lo scolapasta usando la soluzione disinsettante (guarda step 1). Una volta che il mosto ha raggiunto i 21°C, ponete l'imbuto sul collo della damigiana, con lo scolapasta in cima. Lo scolapasta filtrerà tutti i grumi e arieggerà il mosto, che darà al lievito l'ossigeno necessario per iniziare la fermentazione.

Un consiglio per facilitare il prossimo step è di formare un vortice, chiamato Whirlpool, per raccogliere rifiuti di luppolo al centro della padella grazie a una spatola sterile.

Un trucco: non esitate a scuotere bene la damigiana e dunque il mosto evitando che esca. Se il volume della damigiana è meno di 4L, aggiungete dell'acqua potabile per colmare la differenza.

Prima di aggiungere il lievito controllate la gravità iniziale del mosto: versate un campione di mosto nella provetta fino a quasi riempirla e posizionate il densimetro nel liquido. Meglio farlo dentro il vostro lavandino! La gravità dovrebbe essere di 1.055. Una volta completato il test, potete buttare il campione in questione. Non rimettetelo nella damigiana in quanto potrebbe infettare e rovinare la vostra birra.



7 AGGIUNGI I LIEVITI

Una volta che il mosto è versato all'interno della damigiana, aggiungete la metà del sacchetto dei lieviti direttamente all'interno della damigiana. Per evitare qualsiasi tipo di contaminazione, assicuratevi di disinfeccare attentamente l'esterno del sacchetto dei lieviti, esattamente come le forbici utilizzate per aprirlo.

Inserite il tappo e il gorgogliatore nel collo della damigiana, successivamente riempite il gorgogliatore con un miscuglio di acqua e liquido disinsettante fino alla linea indicata sul gorgogliatore.



8 FERMENTAZIONE 1 settimana

Mettete la damigiana al buio e al fresco, ad una temperatura compresa tra 15-20°C.

Il lievito dovrebbe attivarsi nelle seguenti 24 ore. Questa prima fase della fermentazione è indicata dalla formazione di una schiuma - kraüsen - al di sopra del mosto. Vedrete anche delle bolle fuoriuscire dal gorgogliatore.

Alla fine di questa fase (di solito 1 settimana) il kraüsen svanisce e la birra inizia a schiarirsi. Questa è la seconda fase della fermentazione, meno evidente, ma questo non significa che i vostri lieviti non stiano facendo effetto.

Il periodo in cui appaiono le bolle è in media da 3 a 5 giorni. Potreste attendere fino a 3 settimane.

NB: Durante la prima fase della fermentazione, l'odore potrebbe essere poco piacevole, ma non preoccupatevi, è assolutamente normale. Questo stesso odore svanirà durante la seconda fase della fermentazione.

Quantità: Diluite 7g/litri di zucchero in 20-30cl di acqua (+/- 30g per 4 litri)



9 FERMENTAZIONE SECONDARIO 2-3 settimane

L'obiettivo è di ottenere un migliore chiarimento della birra, posiziona la damigiana sempre equipaggiato con il suo gorgogliatore nel frigo (4-7 gradi). Durante questa attesa, non esitate ad ordinare il nostro kit di imbottigliamento per Beer kit, in modo tale che prima della fine della fermentazione in 3 settimane, sarete pronti per il prossimo step! Le bolle potrebbero scomparire ma questo non significa che il lievito abbia smesso di funzionare.

Quantità: Diluite 7g/litri di zucchero in 20-30cl di acqua (+/- 30g per 4 litri)

Dopo 3 settimane

10 IMBOTTIGLIAMENTO

Assicuratevi che la vostra birra abbia finito di fermentare: seguendo le istruzioni dello step 6, utilizzate il densimetro per misurare la densità finale del vostro preparato. Dovrebbero essere 1.020 o meno. Se dovesse essere superiore a 1.020 aspettate qualche giorno in più e ripetete il test. Potrete anche controllare che la fermentazione sia finita attraverso il gorgogliatore: se ha smesso di emanare delle bolle, e la birra è chiara, significa che la vostra birra è pronta.

Per imbottigliare la vostra birra, disinfectate il travasatore, le bottiglie e i tappi. (vedi Step 6 - Disinfezione)

A questo punto, la tua birra non conterrà bollicine. La carbonizzerete (satura di CO₂) aggiungendo lo zucchero al momento dell'imbottigliamento. Per farlo, preparate uno sciroppo con 7g di zucchero bianco per litro di birra in circa 30cl di acqua bollente, mescolate e lasciate raffreddare.

Agitate delicatamente la damigiana per creare un vortice e aggiungere la soluzione zuccherata. Successivamente procedete all'imbottigliamento.



Attenzione, evitare di scuotere la damigiana in modo che il deposito rimanga in fondo.

6g zucchero/L di birra	7g zucchero/L di birra	8g zucchero/L di birra	oltre 8g zucchero/L di birra
Carbonatazione leggera	Carbonatazione media	Carbonatazione forte	Pericolo!

Non utilizzate mai una dose superiore agli 8g/L di zucchero, perché la pressione nella bottiglia sarà troppo alta e rischierebbe di esplodere.

Trucco: esistono carbonato in gocce per bottiglie da 33 cl (chiamati carbonation drops, venduti da SB).

Prima di usare per la prima volta il travasatore, raccomandiamo fortemente di testare il suo funzionamento per essere più a vostro agio. Consultate le istruzioni fornite con il travasatore per una più ampia spiegazione. Attenzione! Evitate di prendere troppo deposito di lievito che si trova al fondo della damigiana. Trucco: rimuovere la birra posizionando l'ingresso di aspirazione del sifone automatico il più vicino possibile alla superficie, per creare un movimento di assestamento.

Tappate le bottiglie e lasciatele maturare al fresco e al buio (20-22°C), preferibilmente per 2 settimane.

Noterete che la seconda fermentazione sta andando bene grazie alla presenza di un leggero deposito di lieviti morti sul fondo della bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Dopo 2 settimane di fermentazione in bottiglia, mettete al fresco le vostre birre per 24h prima della degustazione. Ricordate di tenerle sempre in verticale.



GLOSSARIO

IT

Ammostamento | Fase del brassaggio durante la quale l'acqua e il malto sono mescolati usando la spatola per estrarre l'amido dal malto e trasformarlo in zuccheri e sostanze nutrienti. Questo step finisce con la filtrazione delle trebbie. NB: Non superare i 72°C durante l'ammostamento, perché questo distruggerebbe gli enzimi necessari a convertire l'amido in zuccheri.

Infuso di malto | Mix di acqua e malto macinato creato durante l'ammottamento.

Mosto | Il liquido ottenuto dopo la filtrazione, che verrà fermentato dal lievito.

Infusione | Infusione del mosto con i luppoli, durante la bollitura.

Trebbie | Quello che resta di solido dopo la filtrazione. Durante la filtrazione, le trebbie sono lavate con acqua calda per estrarre qualsiasi zucchero rimane. Una volta che la filtrazione è terminata, le trebbie possono essere usate come concime per animali.

Bollitura | Un passo essenziale che pastORIZZA il mosto e lo mette in infusione con le qualità amare e aromatiche dei luppoli.

Densità iniziale (Original Gravity o Starting Gravity – OG/SG) | La cifra per una gravità iniziale o gravità originale rappresenta lo zucchero sciolto nel mosto prima della fermentazione, e quindi il potenziale contenuto d'alcol. Preso alla fine del periodo della prima fermentazione (di solito 3 settimane), prima dell'imbottigliamento, questo dato rappresenta la quantità di zucchero alla fine della fermentazione. Vi permette di controllare se la fermentazione è finita, e calcolare l'ABV più precisamente.

Fermentazione in bottiglia | (A volte indicata come rifermentazione) ripresa della fermentazione in bottiglia aggiungendo zucchero. Questa rifermentazione produce anche CO₂ che si dissolve nella birra, rendendola più frizzante e alzando leggermente l'ABV.

Domande? Contattateci pure all'indirizzo servizioclienti@hopt.it

NOTE

DATA:

PREPARATO NUMERO:

NOME DEL PREPARATO:

STILE:

COLORE:

WELKOM IN DE FASCINERENDE WERELD VAN BROUWEN!

NL

Deze kit is je introductie in deze wereld van brouwen.
Net als bij leren koken, is het handig om de eerste keer een expert in de
buurt te hebben.
Daarom hebben we op onze Hopt website

www.hopt.nl/lp/42-bierbrouwen

een pagina gewijd aan het brouwen, met tips en
hulpmiddelen zodat je brouwsel 100% succes heeft.

Veel succes!

Met onze social media kun je je brouwervaringen delen en zelf meer te
weten komen over het bierbrouwen.



WATER

Bier bestaat voor 90% uit water. Het water dat je gebruikt bepaalt voor een groot deel de stijl en de smaak van je bier. Vandaar dat brouwerijen vroeger altijd gevestigd waren naast een waterbron. Omdat bronwater een neutrale pH-waarde heeft, raden we aan je dat te gebruiken, hoewel je elk soort drinkwater kunt nemen.



MOUT

Meestal gaat het om gerst, soms tarwe. Voor een glas bier heb je 50 gram mout nodig. Mout wordt doorgaans korter of langer gerookst om het bier een bepaalde smaak of kleur te geven.



HOP

Hop is een klimplant die natuurlijke zuren bevat die het bier conserveren en bitter maken. Voor een glas bier heb je circa 0,5 gram hop nodig. Er zijn twee hopsoorten. Bittere hop and geurhop.



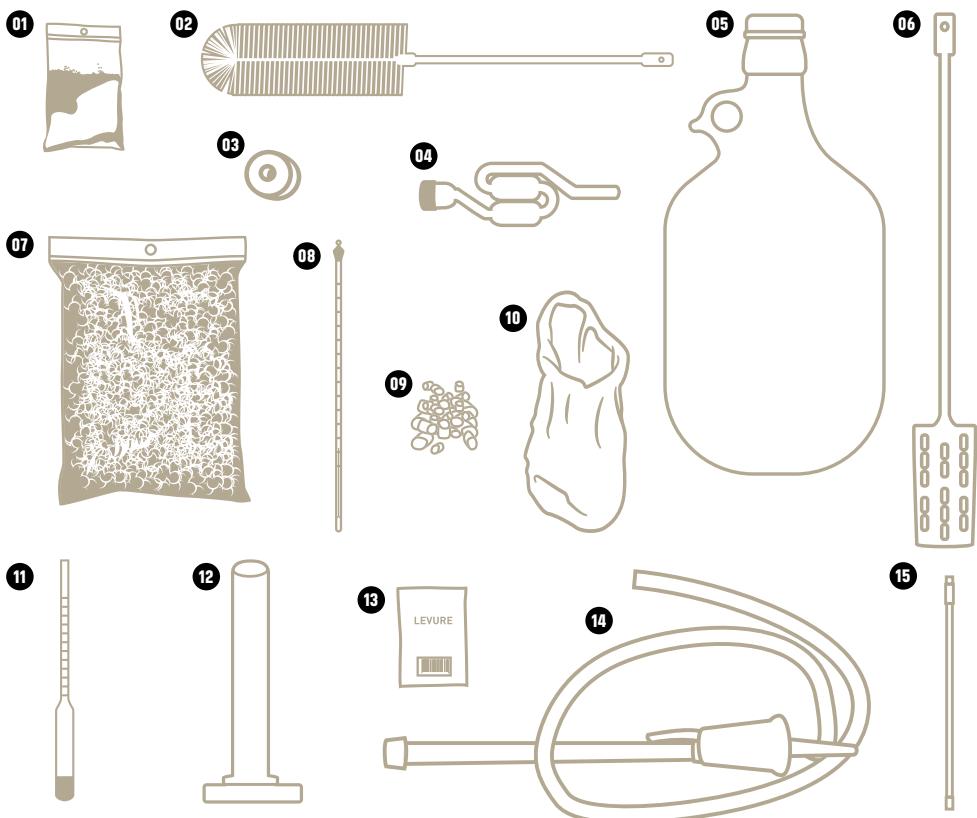
GIST

Een micro-organisme dat suiker omzet in alcohol, dat daarbij ook CO₂ en aromatische verbindingen produceert. Gist speelt een belangrijke rol want het geeft karakter aan het bier door verschillende geuren.

Tip: Bewaar het zakje gist dicht en in de koelkast totdat je het echt gaat gebruiken.
Op die manier blijft de werking van het gist optimaal.

Vragen? Aarzel niet om contact op te nemen met contact@saveur-biere

JE BROUWKIT BEVAT DE VOLGENDE BESTANDDELEN:



- 01 | Chemipro** | een desinfecteermiddel om je benodigdheden mee te desinfecteren. Gebruik schoon en droge hulpmiddelen. **02 | Flesborstel** | voor het schoonmaken van je mandfles voor en na het brouwen. **03 | Rubberen dop** | om je mandfles hermetisch mee af te sluiten **04 | Waterslot** | hierdoor kan de CO₂ ontsnappen die ontstaat tijdens het gisten terwijl tegelijkertijd je bier wordt beschermd tegen de bacterien van buitenaf. **05 | Mandfles** | een glazen vat van 5-liter om je bier te laten gisten. **06 | Spatel** | om water en mout te roeren in de brouwpan. **07 | Gemalen mout** | deze basis van je bier zorgt voor suikers en voeding die gegist gaan worden. De mout bepaalt ook de kleur van je bier. Let op: sommige bierkitten bevatten ongemalen mout. **08 | Thermometer** | om de temperatuur steeds te controleren. **09 | Hop** | geeft geur en bitterheid aan je bier. **10 | Zakje voor de hop** | hier doe je de hop in tijdens de kookfase. **11 | Hydrometer** | hiermee controleer je het suikergehalte in de wort (brouwsel dat overblijft na het zeven) voor en na het gisten en je kunt de hoeveelheid alcohol berekenen. Om te hydrometer te gebruiken, vul je de maatcylinder met granenpap **12 | Maatcylinder** | opvullen met wort en met de hydrometer kun je zwaartekracht controleren **13 | Gist** | zorgt voor de gisting, zet suiker om in alcohol en CO₂. **14 | siphonslangetje of vulslangetje** | om de wort over te gieten van de brouwketel naar de fles. **15 | Extra slangetje** | om te bottelen waarmee je flesjes vult zonder gevaar van teveel oxidering.

BROUW ZELF LENTEBIER

NL

Vroeger werd lentebier elk jaar in kleine hoeveelheden gebrouwen om de lente en het begin van nieuw leven te vieren.

Soms wordt dit ook Marsbier (bière de mars) genoemd, een biersoort die opnieuw populair aan het worden is onder brouwers.

Vaak is het een Amber die op smaak wordt gebracht met karamel en aromatische hop. Dit bier komt het meest tot zijn recht in een tulpvormig glas.

Je brouwkit bevat voorafgewogen ingrediënten:

Pilsen Mout: 715g

Wheat (tarwe) mout: 500g

Munich mout: 210g

- **Zwarte Mout:** 5g

- **Brewers Gold hop:** 8 gram om toe te voegen bij het begin van het kookproces, dwz. 60 minuten voor het eind van het kookproces.

- **Saaz hop:** 4 gram om toe te voegen bij het begin van het kookproces, dwz. 20 minuten voor het eind van het kookproces.

- **Saaz hop:** 5 gram om toe te voegen bij het begin van het kookproces, dwz. 5 minuten voor het eind van het kookproces.

- **1 zakje Fermentis SafBrew T-58 droge gist.** Bewaar dit in de koelkast als je nog niet meteen gaat brouwen.

Temperatuur: 12-25°C

Optimale gistingstemperatuur: 15-20°C

KERNGEGEVENEN:

Oorspronkelijke Zwaartekracht

(Original Gravity): 1,060 - 1,070

Uiteindelijke Zwaartekracht

(Final Gravity): 1,015 - 1,020

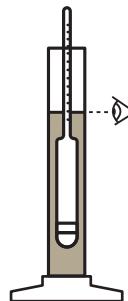
% Alcohol (ABV): 6,7% (circa)

Drinkbaar na: 5 weken

Eerste gisting: 3 weken

Tweede gisting (op de fles): 2 weken

Let op: de hydrometer is het meest nauwkeurig als je bier op de goede temperatuur is, dat wil zeggen 20-23°C.



Ga nu naar de keuken en controleer of je alle benodigde hulpmiddelen hebt:

2 pannen groot genoeg voor
6 liter

1 pollepel

1 pan groot genoeg voor 3 liter

Ijsblokjes

1 Kookwekker

Circa 35g Witte suiker bij het
bottelen

1 Stainless-steel sieve

Keukenweegschaal

1 trechter

7 liter bronwater

1 maatbeker

Maal

je materialen schoon na
elke brouwsessie.

Voordat je je

Voor dat je je materialen gaat desinfecteren, zorg ervoor dat het schoon en droog is zonder vuiltjes die je bier kunnen bederven.

1 DESINFECTEER JE BROUWMATERIALEN

Deze etappe is essentieel voor je brouwproces. Het is doorslaggevend en het BEPAALT de kwaliteit van je bier!

Brouwmaterialen die schoongemaakt zijn met zeep en water en goed schoongespoeld, moeten TOCH NOG gedesinfecteerd worden. Vul je grootsteel of bak met heet water (water uit de kraan is prima) en voeg je Chemipro desinfecteermiddel daaraan toe. Laat je materialen 5 minuten weken in de bak. Niet nodig om de materialen daarna af te spoelen. Houd je desinfecteermiddel en je bak bij de hand want die heb je later weer nodig.

2  MAISCHEN

Verwarm 4 liter water tot 74°C en voeg de mout toe. Gebruik de spatel om te mengen en de klonten glad te roeren. Het toevoegen van de mout verlaagt de temperatuur tot circa 67°C. Verlaag het vuur zodat de temperatuur constant blijft tot 67°C en doe het deksel op de pan. Controleer elke 15 minuten en zorg ervoor dat deze 67°C blijft.

3 ZEVEN VAN DE MAISCH EN HET BEZINKSEL SPOELEN

In de kleinere pan verwarm je 3 liter water tot 80°C om mee te spoelen.

Zet je zeefmateriaal klaar: Zet de zeef op de andere 6-liter pan en giet de maisch voorzichtig door de zeef. Laat de maisch langzaam uitlekken, en giet de 3 liter warm water door de zeef bij de wort (je kunt ook 2x 1,5 liter nemen). Tijdens het koken vermindert de wort met ongeveer 20% Je eindigt met meer wort dan de 4 liter die je wilt bottelen. Het volume voor het koken is 4,8 liter. Als je minder dan 4,8 liter overhoudt, voeg dan wat water toe.

4 **KOKEN**

Zet je pan met het gezefde maisch of wort op het fornuis en breng het snel aan de kook. Er komt schuim op je wort maar dat verdwijnt snel. Blijf regelmatig roeren.

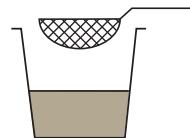
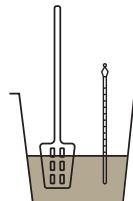
Als het brouwsel aan de kook is, zet je de kookwrekker op 60 minuten en doe je het deksel van de pan.

Voeg de hoeveelheid hon toe zoals aangegeven in je recent (dit mengt vanzelf met de wort)

Na deze 60 minuten heb je ongeveer 20% minder volume en blijft circa 4 liter gehopte wort over.



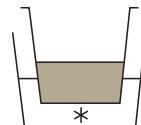
**2-4g/liter Chemipro
oplossen in heet
water**



5 JE WORT LATEN AFKOOLEN

Zet je pan in koud water zodat je brouwsel zo snel mogelijk afkoelt tot 21°C. Het makkelijkst om dit te doen is als je een gootsteen vult met koud water. Blijf water wegspoelen en koud water toevoegen totdat je wort is afgekoeld tot 35°C en voeg dan ijsblokjes toe om de 21°C te bereiken.

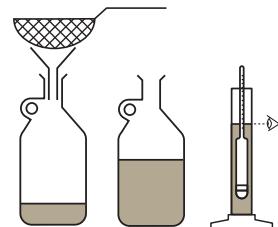
Voordat je aan de volgende etappe begint, controleer of je mandfles, trechter, rubberen stop, waterslot en zeef zijn gedesinfecteerd in de bak met Chemipro (zie stap 1).



6 OVERHEVELLEN VAN DE WORT IN HET GISTINGSVAT (MANDFLES)

Voordat je aan de volgende etappe begint, controleer of je mandfles, trechter, rubberen stop, waterslot en zeef zijn gedesinfecteerd in de bak met Chemipro (zie stap 1). Plaats de trechter op de mandfles met daarop de zeef. De zeef vangt alle klontjes op en voegt lucht toe aan de wort waardoor er zuurstof bij het gist komt die nodig is om de gisting te starten. Gebruik hierbij een gesteriliseerde spatel om in de kookpot een soort whirlpool te krijgen bij het overbrengen van de wort in de trechter en in de mandfles. Zo komt er minder restmout in de mandfles. Als er minder dan 4 liter in de mandfles is (zie de afbeelding), voeg dan wat bronwater toe uit een nieuw geopende fles. Je kunt je ook een weegschaal gebruiken, want 4 liter = 4 kilo.

⚠️ Voordat je de gist toevoegt, controleer de oorspronkelijke zwaartekracht: Vul de maatcylinder met het gehopte wort tot deze bijna overloopt en steek je hydrometer in het mengsel. Doe dit in de gootsteen! De hydrometer wijst waarschijnlijk een waarde aan van circa 1.055. Na deze test gooij je het mensel weg. NIETTERUGDOEN in de mandfles want het kan de rest van de wort verontreinigen en het bier bederven. Noteer dit in het brouwboekje.



7 GIST TOEVOEGEN

Als het brouwmeengsel in de mandfles zit, voeg je de helft van het zakje gistaan het brouwsel toe. Het zakje gist en de schaar die je gebruikt om het zakje open te knippen, moeten gedesinfecteerd zijn.

Bevestig de rubberen dop en het waterslot in het gat van het mandfles en vul het waterslot met een desinfecteermiddel en water tot op het streeppje dat op erop staat.



8 GISTING

Zet de mandfles in een koele donkere ruimte van 15-20 °C.

De gist moet binnen 24 uur gaan werken. Deze eerste gistingsfase wordt gekenmerkt door een schuimlaag - de kraüsen - op het brouwmeengsel. Je zult ook luchtbellen zien in het waterslot.

Aan het eind van deze beginfase (aerobic fase) - doorgaans een week - verdwijnt die schuimlaag en wordt het bier wat helderder.

De volgende fase, de in-aerobische fase, is minder zichtbaar maar de gist blijft zijn magische werk doen. Het kan 3 weken duren voordat de gisting helemaal klaar is.

TIP: Tijdens de eerste gisting kan er een onprettige geur hangen, maar geenzorgen, dit hoort erbij. De stank verdwijnt tijdens de tweede gisting.

In die 3 weken wachttijd kun je alvast de bottelen gaan uitproberen zodat je al ervaring hebt voordat het zover is!

Hoeveelheden: Los 7 g suiker per liter wort op in 20-30cl water (+/- 30g op 4 liter)



9 TWEDE GISTINGSFASE GISTING 2-3 WEKEN

Het doel hier is dat je bier helder wordt. Zet je mandfles in de koelkast bij een temperatuur van 4-7°C. Dit is de tweede gistingsfase. Misschien zie je geen belletjes meer in het waterslot, maar dat betekent niet dat de gist uitgewerkt is. Het is alleen minder zichtbaar.

In die 3 weken wachttijd kun je alvast het bottelen gaan uitproberen zodat je al ervaring hebt voordat het zover is!

Hoeveelheden: Los 7 g suiker per liter wort op in 20-30cl water (+/- 30g op 4 liter)

Na 3 weken:

16. Vermijd het teveel schudden of bewegen van je mandfles, omdat dit de afvalrestjes op de bodem van de fles doen opwaaien.

Na 3 weken

10 BOTTELEN

Controleer dat het gistingsproces klaar is. Volg de aanwijzingen op in stap 6, gebruik je hydrometer om de zwaartekracht van je brouwsel te meten. Het moet precies of net wat minder zijn dan 1.020. Als het nog boven de 1.020 is, wacht dan nog enkele dagen en herhaal de test. Je kunt ook zien aan het waterslot of het gistingsproces klaar is. Als er geen luchtbellen meer zijn en het bier helder is, is de gisting klaar.

Voordat je je bier gaat bottelen, dien je alles te desinfecteren; dus de hulpmiddelen, de flessen en de doppen. (zie stap 1 - desinfecteren)

In deze fase zitten er geen luchtbellen in je bier. Je maakt het bruusend door het toevoegen van suiker bij het bottelen. Om dit te doen, maak je een siroop van 7 gram witte suiker per liter bier in circa 30 cl kokend water, dat je daarna laat afkoelen.

Draai de mandfles voorzichtig rond om een whirlpool te maken, voeg de siroop toe aan het brouwsel in de mandfles terwijl je doorgaat met het draaien. Zo mengt de suiker met je bier. Vervolgens gebruik je je vulslangetje of siphonslang om je flesjes te vullen.

6g suiker/liter bier	7g suiker/liter bier	8g suiker/liter bier	Meer dan 8g suiker/liter bier
Lichte carbonatie of bruising	Medium carbonatie of bruising	Sterke carbonatie of bruising	Pas op!

Gebruik nooit meer dan 8g/liter bier omdat de druk in de fles te groot wordt en de fles kan breken.

Voordat je bier gaat bottelen, oefen met het siphonslangetje met water totdat je er mee overweg kunt. Lees de gebruiksaanwijzing voor het bottelen met het slangetje goed door.

Laat het bezinksel zoveel mogelijk liggen op de bodem van de mandfles.

Doe de doppen op de flessen en laat ze rechtop staan in een koele en donkere plaats (20-22°C) om te rijpen, liefst 2 weken.

Deze tweede gisting die nu plaats vindt, gaat goed als je een beetje dode gist ziet op de bodem van de fles.

PROEVEN

Na 2 weken gisting op de fles, koel je bier 24 uur voordat je gaat proeven. Denk er ook nu aan om ze rechtop weg te zetten.

WOORDENLIJST

NL

Oorspronkelijke Zwaartekracht | het cijfer voor oorspronkelijke zwaartekracht staat voor de hoeveelheid suiker die opgelost is in je wort voor het gisten en bepaalt de percentage alcohol. Deze wordt gemeten aan het eind van de eerste gistingsperiode (doorgaans 3 weken), en nogmaals voordat er wordt gebotteld. Dit getal laat zien hoeveel suiker er is aan het eind van de gisting. Hiermee kun je zien of het gistingsproces afgelopen is, en kun je het alcoholpercentage beter berekenen.

Het bezinksel | datgene wat achterblijft in de zeef na het zeven. Tijdens het zeven wordt dit bezinksel gespoeld met 3 liter water zodat alle achtergebleven suiker wordt meegenomen in de vloeistof waar bier van wordt gemaakt. Na afloop kan dit bezinksel worden gebruikt als compost of als veevoer.

Koken | een belangrijke etappe waardoor de wort wordt gepasteuriseerd en doordrenkt met de bittere eigenschappen van de hop.

Maischen | in deze fase meng je mout met water en dit stelt de natuurlijke enzymen in staat om het zetmeel uit de mout te halen en om te zetten in suiker en voedingsstoffen. Deze etappe eindigt met het zeven van het bezinksel.

Tip: Het is belangrijk dat de temperatuur niet boven de 72°C uitkomt tijdens het maischen want dat doodt de enzymen die nodig zijn om het zetmeel om te zetten in suikers.

Hoppen | tijdens het koken, wordt de wort vermengd met de hop.

Kraüsen | Couche de la mousse de couleur crèmeuse 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.

Maisch | het mengsel van water en gemalen mout tijdens het maischen.

Wort | de vloeistof na het zeven, met suikers erin die gaan gisten als de gist wordt toegevoegd.

Gisting op de fles | (soms ook hergisting genoemd) door het toevoegen van suiker - het voeden van de gist - ontstaat er opnieuw een gisting. Deze hergisting produceert ook CO₂ die oplost in het bier, waardoor het lichter wordt en bruisend en het alcoholpercentage engzins toeneemt.

Vragen? Aarzel niet om contact op te nemen met contact@saveur-biere.com

AANTEKENINGEN

DATUM:

BROUWNUMMER:

BROUWNAAM:

STIJL:

KLEUR:

¡BIENVENIDO AL FASCINANTE MUNDO DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL!

Este kit será tu puerta de entrada al mundo de la cerveza artesana. Igual que cuando aprendemos a cocinar, siempre va bien hacerlo acompañado de una persona experta que nos ayude durante la primera vez. Para ello, hemos creado la página web

hopt.es/homebrew

donde encontrarás tutoriales, trucos y consejos para garantizar que tu primera experiencia cervecera sea todo un éxito.

¡Disfruta tu experiencia cervecera!

Y para ayudarte a incrementar tu conocimiento sobre cervezas, y compartir con otros tu experiencia cervecera, ¡échale un vistazo a todas nuestras redes sociales!



AGUA

la cerveza se compone en un 90 % de agua. La calidad del agua que utilices será un factor crítico, puesto que influye directamente en el estilo y sabores de tu cerveza. Por este motivo, históricamente, las cervecerías siempre estaban ubicadas cerca de una fuente de agua. Sin embargo, hoy en día puedes elaborar cerveza con cualquier tipo de agua potable, aunque recomendamos utilizar agua mineral natural, que tiene un pH neutro.



MALTA

Normalmente, se utiliza cebada para su elaboración, pero también puede utilizarse trigo. Un vaso de cerveza requiere aproximadamente 50 g de malta. La malta puede torrefactarse a diferentes niveles, lo que confiere a la cerveza una gama totalmente diferente de sabores y colores.



LÚPULOS

El lúpulo es una planta enredadera que contiene ácidos naturales que ayudan a preservar la cerveza, y le confieren su carácter amargo. Una vaso de cerveza requiere alrededor de 0,5 g de lúpulo. Existen dos tipos de lúpulo diferentes: Amargante y aromático (a veces también llamado lúpulo saborizante).



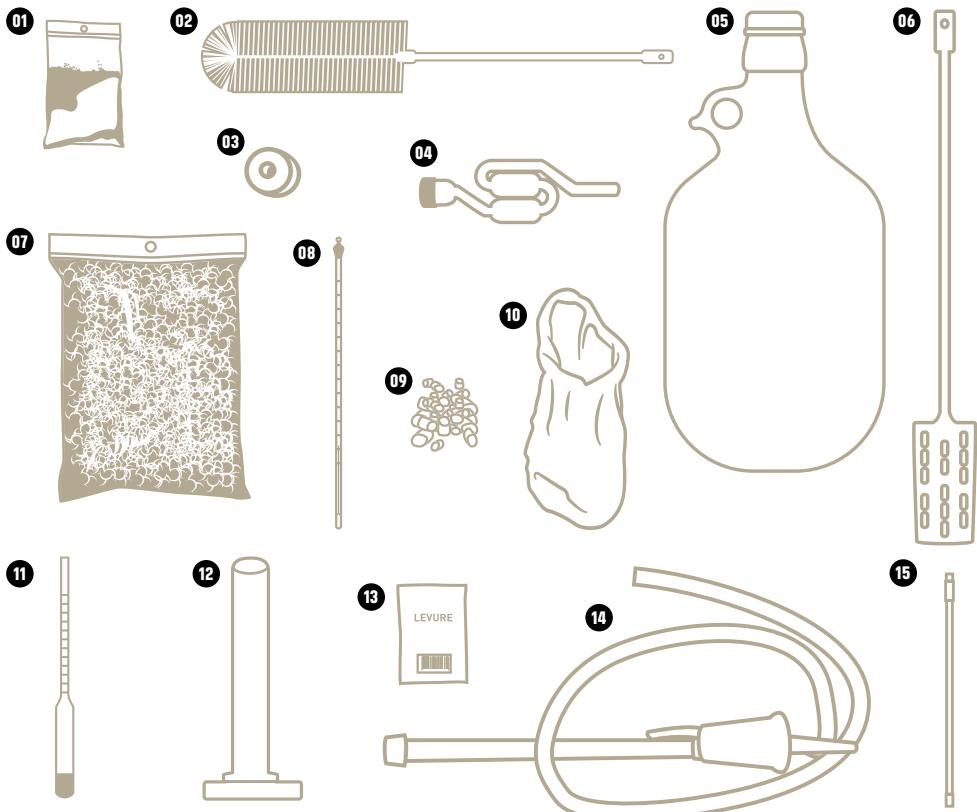
LEVADURA

Se trata de un microorganismo que convierte el azúcar en alcohol, mediante la producción de CO₂ y compuestos aromáticos como subproductos. La levadura juega un papel fundamental en la definición del carácter de una cerveza, puesto que la añade diferentes aromas y sabores.

Nota: Para conservar los sabores y evitar desperdiciar material, recomendamos encarecidamente que no se abra la levadura hasta que se vaya a utilizar.

¿Alguna pregunta? Ponte en contacto con nosotros en contact@saveur-biere

TU KIT CONTIENE EL SIGUIENTE EQUIPO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA:



01 | Desinfectante de oxígeno activo | para desinfectar tu equipo de elaboración de cerveza para garantizar una cerveza de la más alta calidad. Usar sobre el equipo limpio y seco. **02 | Cepillo para botellas** | para limpiar la marihuana antes y después de elaborar cerveza. **03 | Tapón con orificio** | para tapar la marihuana e introducir el airlock durante la fase de fermentación. **04 | Airlock** | funciona como válvula unidireccional que permite que el CO₂ generado durante la fermentación salga, al tiempo que protege la cerveza de la atmósfera exterior y de los contaminantes (microbios, cuerpos extraños, etc.). **05 | Marihuana** | Recipiente de cristal de 5 litros para fermentar tu cerveza. **06 | Espátula** | Te permite mezclar agua y malta en la caldera de cerveza (olla de cocina). **07 | Malta molida** | piedra angular de la cerveza, la malta proporciona el azúcar y los nutrientes que la levadura requiere para fermentar. También determina el color de la cerveza. Nota - algunos kits vienen con malta en grano entero. **08 | Termómetro** | para monitorizar la temperatura de tu cerveza en todo el proceso de elaboración de cerveza. **09 | Lúpulo** | para dar sabor a tu cerveza y añadirle el amargor. **10 | Bolsa de lúpulo** | utilizado durante la fase de ebullición para infusionar la cerveza con los lúpulos. **11 | Hidrómetro** | para comprobar la cantidad de azúcar en la cerveza antes y después de la fermentación, y para calcular el contenido alcohólico. Para usar el hidrómetro, se debe llenar la probeta con mosto. **12 | Probeta** | llenar con mosto e introducir el hidrómetro para comprobar la densidad. **13 | Levadura** | causante de la fermentación, que convierte los azúcares en alcohol y CO₂. **14 | Herramienta de embotellamiento antisedimento** | para trasegar el mosto entre recipientes y embotellar tu cerveza. **15 | Sifón** | Te permite embotellar tu cerveza evitando el riesgo de oxidación.

HAZ TU PROPIA CERVEZA BIÈRE DE PRINTEMPS (CERVEZA DE PRIMAVERA)

ES

Históricamente, la Bière de Printemps se producía anualmente en cantidades limitadas para celebrar la llegada de la primavera.

A veces también llamada Bière de Mars (cerveza de marzo), este estilo de cerveza está experimentando un resurgir de su popularidad entre los maestros cerveceros.

Normalmente es de color ámbar, con sabor a malta caramelizada y un fuerte toque aromático del lúpulo. Se recomienda su consumo en vaso de tulipán para que emane toda su gama aromática.

ELEMENTOS CLAVE:

Densidad original (OG): 1.060 a 1.070

Densidad final (FG): 1.015 a 1.020

% Alcohol (ABV): 6.7% (aprox.)

Lista para consumo: 5 semanas

Fermentación primaria: 3 semanas

Fermentación secundaria (en botella): 2 semanas

Tu kit de receta contiene los ingredientes pre-medidos:

malta tipo Pilsen: 715g

malta de trigo blanco: 500g

malta Munich: 210g

- **malta negra:** 5g

- **Lúpulo Brewer's gold:** 8g para añadir al principio de la ebullición, es decir 60 minutos antes del final de la ebullición

- **Lúpulos Saaz:** 4g para añadir al principio de la ebullición, es decir 20 minutos antes del final de la ebullición

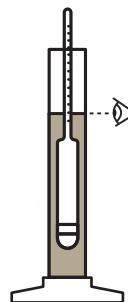
- **Lúpulos Saaz:** 5g para añadir al principio de la ebullición, es decir 5 minutos antes del final de la ebullición

Un sobre de levadura seca Safbrew T-58 en polvo. Conserva la levadura en la nevera si no vas a elaborar la cerveza inmediatamente.

Rango de temperatura: 12-25°C

Temperatura de fermentación óptima: 15-20°C

*Nota: Tu hidrómetro es más preciso cuando tu cerveza se encuentra a la temperatura correcta (20-23°C)



Ahora ha llegado el momento de ir a la cocina y comprobar que tienes todo lo necesario:

Ollas de cocción de 2 a 6 litros

1 cucharón

Ollas de cocción de 1 a 3 litros

Cubitos de hielo

1 Temporizador

(hazlos previamente y guárdalos en el congelador hasta que haya finalizado la fase de ebullición.)

1 Colador de acero inoxidable

Aprox. 35 g de azúcar blanco de mesa para el embotellado

1 embudo

Báscula de cocina

7 litros de agua mineral natural embotellada

1 vaso dosificador



1



DESINFECTA TU EQUIPO DE CERVEZA ARTESANA

2-4g/litros de Chemipro disueltos en agua caliente Esta etapa es esencial para realizar una cerveza de calidad. Es un factor decisivo: ¡la calidad de la cerveza que elaboras DEPENDE de esta fase! Tienes que desinfectar el equipo previamente lavado con jabón de platos y enjuagado a conciencia. Llena el fregadero de la cocina con agua caliente (del grifo ya va bien), y añade el desinfectante chemipro. Deja el equipo sumergido durante mínimo 5 minutos. No hace falta que lo enjuagues después. Guarda la solución desinfectante en su recipiente - lo volverás a necesitar.

Este producto es irritante para la piel. Lee atentamente las instrucciones. En caso de contacto con los ojos, enjuaga con bastante agua. Te aconsejamos que uses guantes de cocina de goma o latex.



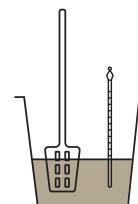
2-4g/litros de Chemipro disueltos en agua caliente

2



MACERACIÓN

Calienta 4 litros de agua en la olla hasta que alcance una temperatura de 67 °C y luego añade la malta molida. Nota: algunas recetas incluyen grano entero. Usa la espátula para mezclar y eliminar los grumos. Al añadir la malta, se reducirá la temperatura de la malta. Espera hasta que alcance de nuevo los 67°C y mantén esta temperatura durante 60 minutos. Tendrás que remover frecuentemente durante esta fase para distribuir el calor de forma uniforme. Un consejo: cuando la temperatura haya llegado a 67°C, apaga el fuego y retira la olla. Vigila la temperatura a menudo y, si la temperatura baja hasta 64°C, enciende de nuevo el fuego. Repite esta operación todas las veces que sean necesarias durante los 60 minutos. Cuando queden solo 10 minutos, calienta en otra olla 3 litros de agua hasta que alcancen 78°C



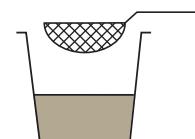
3



FILTRO DEL MOSTO

En la olla de cocción pequeña calienta 3 litros a 78°C.

Monta tu sistema de filtrado elegido: Coloca el colador en la segunda olla de cocción de 6 litros y vierte delicadamente la malta remojada en el colador. Deja que la malta remojada drene lentamente, y luego enjuágala con 3 litros de agua de aclarado (también puedes dividir este paso en 2 lotes de 1,5 litros).



Verás que los restos de la malta retienen mucha agua e impiden que esta se filtre rápidamente. Dales todo el tiempo necesario para que se filtre de forma natural; el objetivo es recoger la mayor cantidad de líquido posible. Evita la tentación de estrujar los sedimentos para extraer el líquido.

4



COCCIÓN

Pon al fuego la olla de cocción con la malta remojada o mosto y llévala a ebullición. Primero se formará una capa de espuma, que luego desaparecerá rápidamente. Ve removiendo periódicamente.



Cuando el contenido de la olla comience a hervir, quita la tapa y configura el temporizador en 60 minutos. Cuando la mezcla alcance los 100°C (ebullición) añade el lúpulo tal como se especifica en la receta (se mezclarán de forma natural durante el proceso de ebullición de la malta remojada). En el kit encontrarás una bolsita para este propósito.

Durante la cocción perderás más o menos el 20% del volumen a través de la evaporación, por lo que al final tendrás unos 4 litros de cerveza. Si es menos, añade un poco de agua.

PRINCIPIO

60 MIN



Houblon Brewer's Gold
60 minutos antes del final

FASE DE EBULLICIÓN

45 MIN

30 MIN

15 MIN

FINAL

0 MIN



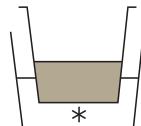
Houblon Saaz
20 minutos antes del final



Houblon Saaz
5 minutos antes del final

5**ENFRIAMIENTO DEL MOSTO**

Pon la olla al baño maría a fin de reducir la temperatura para que el mosto lúpulado baje a 21°C. lo más rápidamente posible. Para ello, lo más fácil es que llenes el fregadero de la cocina con agua fría. Vacíalo y vuélvelo a llenar con agua fría hasta que la malta remojada esté a 35°C, y luego añade cubitos de hielo para que la temperatura baje hasta 21°C.



ES

6**TRASIEGO DEL MOSTO AL FERMENTADOR (DAMAJUANA)**

Antes de pasar al siguiente paso cerciórate de que has desinfectado la damajuana, el colador, el embudo, el tapón y el airlock usando el desinfectante (mira el paso 1).

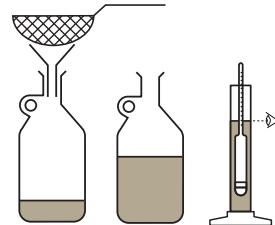
Usando la espátula, remueve el líquido dentro de la olla para crear lo que se conoce como 'whirlpool'. Esto reducirá significativamente la cantidad de sedimentos que pasarán a la damajuana.

Cuando el mosto se haya enfriado hasta los 21°C, coloca el embudo en el cuello de la damajuana, con el colador en la parte superior. El colador se encargará de filtrar todos los grumos y aireará el mosto, facilitando a la levadura el oxígeno necesario para iniciar la fermentación.

Si el volumen de la damajuana es inferior a los 4 litros (ver diagrama), añade más agua mineral de una nueva botella para alcanzar el nivel deseado.



Antes de añadir la levadura, tienes que verificar la densidad inicial del mosto: para ello solo tienes que verter la cantidad suficiente para llenar la probeta, introduciendo tras ello el hidrómetro. ¡Mejor que lo hagas en el fregadero! El resultado será más o menos de 1.055. Cuando hayas completado la lectura, tira el líquido. NO LO INTRODUZCAS de nuevo en la damajuana, podrías infectar la mezcla y arruinar la cerveza. Escribe el resultado en tu guía de elaboración.

**7****ADICIÓN DE LA LEVADURA**

Una vez trasegado el mosto a la damajuana, añade media bolsa de levadura directamente dentro de la damajuana. A fin de evitar la contaminación, asegúrate de desinfectar meticulosamente la parte exterior de la bolsa de levadura, así como las tijeras que utilices para abrirla.

Coloca el tapón y el airlock en el cuello de la damajuana, y luego llena el airlock con una mezcla de desinfectante y agua hasta alcanzar la línea indicada en la cámara.

**8****FERMENTACIÓN PRIMARIA**

Coloca la damajuana en un lugar oscuro y fresco a una temperatura de entre 15 y 20°C.

La levadura debería activarse en un plazo de 24 horas. Esta primera fase de la fermentación se caracteriza por la aparición de una capa de espuma, el kraüsen, que se forma en la superficie del mosto. También se puede ver cómo el airlock comienza a barbotear.

Al final de esta primera fase aeróbica de fermentación, que dura normalmente alrededor de una semana, el kraüsen comienza a desaparecer y la cerveza empieza a aclararse.

La siguiente fase, la fase anaeróbica no es tan obvia, pero la levadura sigue trabajando, como por arte de magia. Tendrás que esperar hasta 3 semanas para que la fermentación finalice por completo.

NOTA: Durante la fermentación primaria, la mezcla puede emanar un olor desagradable, pero no te preocupes: es totalmente normal. Este olor desaparecerá durante la segunda fermentación.

**9****SEGUNDA FERMENTACIÓN. 2-3 SEMANAS**

El objetivo de esta fase es darle el tiempo suficiente a tu cerveza para que se aclare.

Coloca la damajuana en tu nevera, a unos 4-7°C.

En esta segunda fermentación tu airlock seguramente no burbujeará más, pero esto no quiere decir que la levadura no siga trabajando.

Mientras esperas, por qué no vas probando nuestro kit de embotellado, para que, cuando termine la fermentación, ¿ya seas un maestro en el arte de embotellar?

Cantidades: Diluye 7 g/litros de azúcar en 20-30 cl de agua (+/- 30g para 4 litros)

Transcurridas 3 semanas:

16. Nota: Intenta no agitar o mover demasiado la damajuana, ya que esto podría generar problemas con los depósitos que se han asentado en el fondo.

Transcurridas 3 semanas

10 EMBOTELLADO

Comprueba que tu cerveza ha terminado la fermentación: siguiendo las instrucciones detalladas en el Paso 6, utiliza el hidrómetro para medir la densidad final de tu cerveza. Debería dar un valor igual o inferior a 1.020. Si te da por encima de 1.020, espera unos días más y repite la prueba. También puedes comprobar si la fermentación ha terminado mirando el airlock. Si ha dejado de barbotear, y la cerveza se ve clara, significa que tu cerveza está lista.

Para embotellar la cerveza, desinfecta la herramienta de embotellado, las botellas y las chapas. (ver Paso 6 - Desinfección)

En este momento, tu cerveza no tiene burbujas. La carbonatarás añadiéndole azúcar cuando la embotelles. Para ello, haz un sirope con 7g de azúcar blanco por litro de cerveza mezclados con 30 cl de agua hirviendo. Luego déjalo enfriar.

Remueve la damajuana de forma que se cree un pequeño remolino, y luego añade la solución de azúcar a la damajuana y continúa removiendo con cuidado para mezclarlo todo. A continuación, utiliza la herramienta de embotellado para llenar las botellas.

6g azúcar/litro de cerveza	7g azúcar/litro de cerveza	8g azúcar/litro de cerveza	Más de 8g azúcar/litro de cerveza
Carbonatación leve	Carbonatación media	Carbonatación intensa	¡Atención!

Nunca sobrepases los 8 g/litro de azúcar, puesto que la presión en la botella podría ser demasiado alta y terminar explotando.

Antes de usar la herramienta de embotellado por primera vez, te recomendamos que practiques antes con agua hasta que domines la técnica. Consulta las instrucciones que se suministran con la herramienta de embotellado para una explicación detallada. Intenta no aspirar demasiada cantidad de sedimentos del fondo de la damajuana.

Tapa las botellas y déjalas madurar en un lugar oscuro y fresco (20-22°C), idealmente durante 2 semanas.

La fermentación en botella progresará adecuadamente si tu cerveza tiene una fina capa de levadura muerta depositada al fondo de la botella.

DEGUSTACIÓN Transcurridas 2 semanas de fermentación en botella, enfria la cerveza durante 24 horas antes de probarla. Recuerda guardarla siempre en posición vertical.

GLOSARIO

ES

Maceración – esta etapa consiste en mezclar la malta y el agua para permitir que las encimas naturales extraigan el almidón y lo conviertan en azúcares y nutrientes. Esta etapa termina con la fase de filtrado. Nota: nunca se deben sobrepasar los 72°C durante la maceración, puesto que de lo contrario se destruirían las enzimas necesarias para convertir el almidón en azúcares.

Malta remojada - la mezcla de agua y malta molida que se crea durante la fase de maceración.

Mosto - el líquido de malta remojada después del filtrado, que contiene los azúcares macerados que se fermentarán por la acción de la levadura.

Lupulado – durante la fase de ebullición, la infusión del mosto con el lúpulo.

Posos - las partículas sólidas que quedan después de filtrar. Durante el filtrado, los posos se enjuagan en agua caliente para extraer los restos de azúcares. Cuando el filtrado ha terminado, los posos pueden utilizarse como pienso para animales o como abono.

Ebullición - fase esencial que pasteriza el mosto, y lo infusona con las cualidades aromáticas y amargantes del lúpulo.

Densidad original (DO) - El concepto de densidad inicial o densidad original (DI o DO) representa el azúcar disuelto en el mosto antes de la fermentación, es decir, el futuro potencial contenido alcohólico.

Densidad final (DF) - este concepto se mide al final de la fermentación primaria (normalmente 3 semanas), y antes del embotellamiento, y representa la cantidad de azúcar disuelto al final de la fermentación. Permite comprobar que la fermentación ha terminado, y calcular el alcohol por volumen con mayor precisión.

Fermentación en botella - También es conocida con el nombre de segunda fermentación o refermentación, y consiste en una fermentación en la botella que se inicia tras añadir azúcar para activar la levadura. La refermentación también crea CO₂ que se disuelve en la cerveza, haciéndola más o menos gaseosa, y eleva ligeramente el contenido alcohólico.

¿Alguna pregunta? Ponte en contacto con nosotros en contact@saveur-biere.com

NOTAS

FECHA:

NÚMERO DE CERVEZA:

NOMBRE DE LA CERVEZA:

ESTILO:

COLOR:

WILLKOMMEN IN DER FASZINIERENDEN WELT DES BRAUENS!

DE

Dieses Set bietet Ihnen eine Einführung in die Welt des Brauens.

Ähnlich wie beim Kochenlernen ist es immer hilfreich,
beim ersten Ausprobieren einen Experten an seiner Seite zu haben.
Genau deshalb haben wir die Website

hopt-shop.de/heimbrauen

speziell für das Heimbrauen entwickelt.

Viel Spaß beim Brauen!

Um Ihr Wissen über Bier zu erweitern und Ihre Brauerfahrungen zu teilen,
besuchen Sie unsere Social Media Netzwerke.



WASSER

Bier besteht zu 90% aus Wasser. Die Qualität des verwendeten Wassers ist von entscheidender Bedeutung, das sie den Stil und den Geschmack Ihres Biers direkt beeinflusst. Deshalb befinden sich historische Brauereien immer in der Nähe einer Wasserquelle. Obwohl Sie zum Brauen jedes Trinkwasser verwenden können, empfehlen wir Ihnen stilles Quellwasser, da es pH-neutral ist.



MALZ

Meist wird es aus Gerste, manchmal auch aus Weizen hergestellt. Für ein Glas Bier sind rund 50g Malz notwendig. Malz wird bei verschiedenen Temperaturen geröstet, um dem Bier verschiedene Farben und Aromen zu verleihen.



HOPFEN

Hopfen sind Kletterpflanzen, die natürliche Säuren enthalten, welche das Bier auf natürliche Weise konservieren und ihm seine bittere Note verleihen. Für ein Glas Bier benötigt man rund 0,5g Hopfen. Die Hopfensorten werden in zwei verschiedene Hauptgruppen unterteilt: Bitterhopfen- und Aromahopfen (mitunter auch Flavour Hopfen genannt).



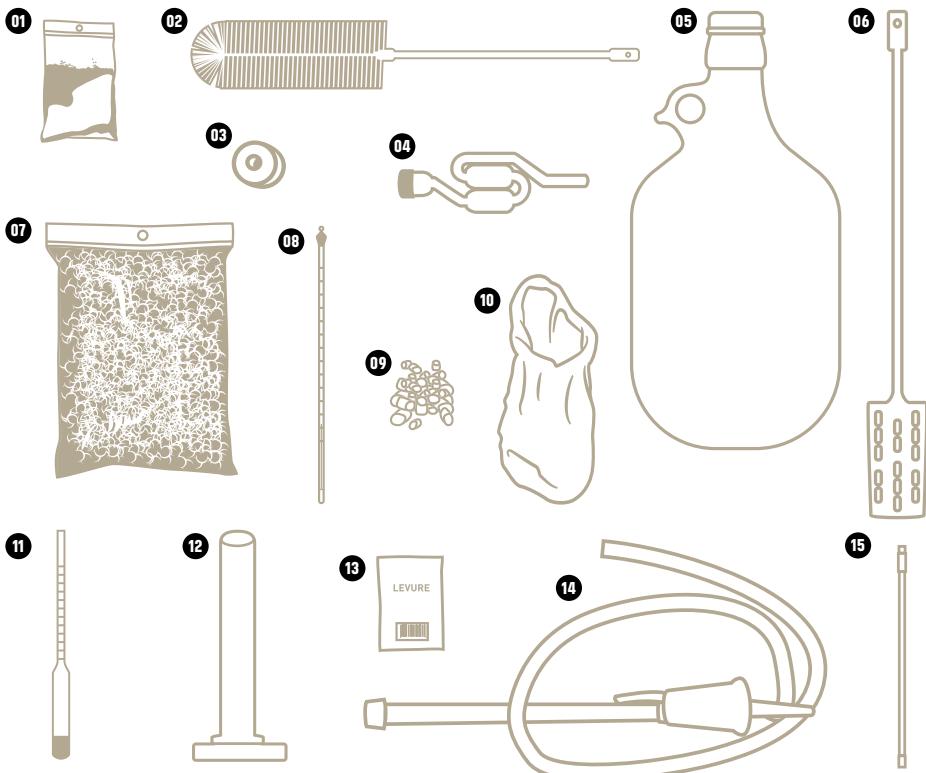
HEFE

Hefen sind Mikroorganismen, die Zucker in Alkohol umwandeln und als Nebenprodukte CO₂ und aromatische Verbindungen produzieren. Hefe hat einen entscheidenden Einfluss auf den Charakter des Biers, da sie ihm seine unterschiedlichen Aromen und Geschmäcker verleiht.

Hinweis: Um die Aromen zu konservieren und Verschwendungen zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Hefe erst unmittelbar vor dem Gebrauch zu öffnen.

Haben Sie noch Fragen? Wenden Sie sich jederzeit an uns unter
contact@saveur-biere.com

IHR SET ENTHÄLT FOLgendes BRAUZUBEHÖR:



- 01 | Desinfektionsmittel mit Aktivsauerstoff** | für die Desinfektion Ihres Brauzubehörs, um ein Bier der Spitzenqualität zu garantieren. Auf dem sauberen und trockenen Zubehör anwenden. **02 | Flaschenbürste** | für die Reinigung der Ballonflasche vor und nach dem Brauen.
- 03 | Stopfen mit Loch** | zum Verschließen der Ballonflasche und zum Einführen des Airlocks während der Gärung. **04 | Airlock** | wirkt wie ein Einwegventil, welches das bei der Gärung entstehende CO₂ entweichen lässt und Ihr Bier gleichzeitig vor äußeren Einflüssen und dem Eindringen von Verschmutzungen (Mikroben, Fremdkörpern etc.) schützt. **05 | Ballonflasche** | Ein 5-Liter-Glasbehälter für die Gärung des Biers. **06 | Spachtel** | zum Vermischen von Wasser und Malz im Braukessel (Kochtopf).
- 07 | Geschrotetes Malz** | das Rückgrat des Biers, Malz liefert den Zucker und die Nährstoffe, welche die Hefe für die Gärung benötigt. Malz bestimmt auch die Farbe des Bieres. Hinweis - Einige Sets enthalten ganzes, ungemahlenes Malz. **08 | Thermometer** | zur Kontrolle der Temperatur des Biers während des Brauvorgangs. **09 | Hopfen** | verleiht dem Bier sein Aroma und die bittere Note. **10 | Hopfenbraubeutel** | während der Kochphase zugeben und ziehen lassen, damit das Hopfenaroma das Bier durchdringt. **11 | Hydrometer** | zur Überprüfung des Zuckergehalts im Bier vor und nach der Gärung und zur Berechnung des Alkoholgehalts. Für den Gebrauch des Hydrometers das Teströhren mit Würze füllen. **12 | Teströhren** | mit Würze füllen und Hydrometer einführen, um die Stammwürze zu überprüfen. **13 | Hefe** | setzt die Gärung in Gang, verwandelt Zucker in Alkohol und CO₂.
- 14 | Anti-Ablagerungs-Abfüllwerkzeug** | zum Umschütten der Würze zwischen den Behältern und für die Abfüllung des Biers auf Flaschen. **15. | Abfüllwerkzeug** | ermöglicht die Flaschenabfüllung ohne Oxidationsrisiko. Ein Ventil lässt das Bier fließen, wenn es in den Boden der Ballonflasche gedrückt wird.

BRAUEN SIE IHR FRÜHLINGSBIER SELBST (FRÜHLINGSBIER)

Traditionellerweise wurde das Frühlingsbier jedes Jahr nur in begrenzten Mengen hergestellt, um den Einzug des Frühlings und das Entstehen des neuen Lebens zu feiern. Dieser manchmal als Märzbier bezeichnete Bierstil erfährt zurzeit steigende Beliebtheit bei den Craft Bier-Brauern. Oft ist es bernsteinfarben und zeichnet sich durch ein karamellartiges Malzbouquet und reiche Hopfenaromen aus. Am besten genießt man es in einem Tulpenglas, in dem es seine aromatische Vielfalt entfalten kann.

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Original Gravity (OG) (Stammwürze):

1.060 bis 1.070

Final Gravity (FG) (Enddichte): 1.015 bis 1.020

% Vol. Alkohol (ABV): 6.7% (ungefähr)

Trinkfertig: 5 Wochen

Hauptgärung: 3 Wochen

Nachgärung (Flasche): 2 Wochen

Ihr Rezeptset enthält bereits abgemessene Zutaten:

Pilsner Malz: 715g

Weißweizen-Malz: 500g

Munich Malz: 210g

- **Black Malt:** 5g

- **Brewer's Gold Hopfen:** Zu Beginn des Kochvorgangs 8g hinzufügen, d. h. 60 Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs

- **Saazer Hopfen:** Zu Beginn des Kochvorgangs 4g hinzufügen, d. h. 20 Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs

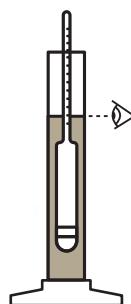
- **Saazer Hopfen:** Zu Beginn des Kochvorgangs 5g hinzufügen, d. h. 5 Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs

- **1Beutel Safbrew T-58-Trockenhefe:** Frieren Sie diese Hefe ein, wenn Sie nicht direkt brauen möchten.

Temperaturbereich: 12-25°C

Optimale Gärtemperatur: 15-20°C

5. Hinweis: Ihr Hydrometer misst am genauesten, wenn wenn Ihr Bier die richtige Temperatur hat, z.B. 20-23°C.



Begeben Sie sich jetzt in die Küche, um zu prüfen, ob Sie alles Notwendige haben:

2 6-Liter Kochtöpfe

1 Schöpfkelle

1 3-Liter Kochtopf

Eiswürfel

1 Countdowntimer

(stellen Sie diese vorher her und bewahren Sie sie in der Kühltruhe auf, bis die Kochphase beendet ist.)

1 Edelstahlfilter

Ca. 35g weißen Tafelzucker
(für die Flaschenabfüllung)

1 Trichter

Küchenwaage

7 Liter auf Flaschen abgefülltes
stilles Quellwasser

1 Dosierglas



1

DESINFIZIEREN SIE IHR BRAUZUBEHÖR

Dieser Schritt ist von entscheidender Bedeutung für einen erfolgreichen Brauvorgang. Er entscheidet über Erfolg oder Scheitern, die Qualität Ihres Biers HÄNGT DAVON AB! Desinfizieren Sie das mit Geschirrspülmittel und Wasser gereinigte und gründlich abgespülte Zubehör. Füllen Sie Ihre Küchenspüle mit heißem Wasser (Wasser aus dem Heißwasserhahn ist perfekt geeignet), geben Sie dann die Chemipro-Desinfektionslösung dazu. Lassen Sie das Zubehör mindestens 5 Minuten darin einweichen. Das Abspülen mit Wasser danach ist nicht nötig. Bewahren Sie Ihre Desinfektionslösung in ihrem Behälter auf - Sie werden Sie später wieder brauchen.

i
Reinigen Sie
Ihr Zubehör
nach jeder Brausitzung.

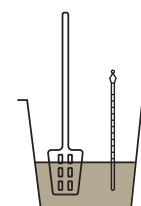
i
Vergewissern Sie sich vor dem
Desinfizieren Ihres Zubehörs, dass
dieses sauber und trocken und frei
von sichtbaren Partikeln ist, da
diese Ihr Bier verschmutzen und
verderben können.



**2-4g/Liter in heißem
Wasser gelöstes
Chemipro**



Dieses Produkt kann zu Hautreizungen führen. Lesen Sie Anweisungen auf der Verpackung aufmerksam durch. Im Falle des Augenkontakts mit reichlich frischem Wasser spülen. Bei der Handhabung Gummihandschuhe tragen.



2

MAISCHEN

Im Kochtopf 4 Liter Wasser auf 68 °C erhitzen und das gesamte gemahlene Malz hinzufügen. Hinweis: Einige Rezepte enthalten ganze Körner. Benutzen Sie zum Umrühren den Spachtel und lösen Sie alle Klumpen auf. Durch die Zugabe des Malzes verringert sich die Temperatur der Maische. Diese nach und nach wieder auf 67°C erhitzen. Wenn 67°C erreicht sind, diese Temperatur 60 Minuten lang aufrechterhalten. Während dieser Phase regelmäßig umrühren, um die Hitze gleichmäßig in der Maische zu verteilen. Am einfachen geht dieses, indem Sie die Hitze ausschalten, wenn die Mischung 67°C erreicht hat und die Heizequelle wieder einschalten, wenn das Thermometer 64°C anzeigt. Die Temperatur regelmäßig kontrollieren und den Vorgang während der 60 Minuten so oft wie nötig wiederholen. Währenddessen in einem anderen Kochtopf 3 Liter Wasser zum Abspülen auf 78°C erhitzen.

3

WÜRZFILTERN UND RÜCKSTÄNDE ABSPÜLEN

In einem Kochtopf 3 Liter Abspülwasser auf 78°C erhitzen.

Filtersystem einrichten; Platzieren Sie den Filter auf dem zweiten 6-Liter Kochtopf und gießen Sie die Maische langsam in den Filter. Lassen Sie die Maische langsam ablaufen, spülen Sie dann mit den 3 auf 78°C erhitzten Litern Abspülwasser nach (Sie können diesen Schritt auch mit 2 Portionen von 1,5 Litern durchführen).

Sie werden sehen, dass sich ein Klumpen von Rückständen im Filter absetzt. Die Rückstände enthalten viel Wasser. Lassen Sie dem normalen Abläufen des Wassers aus den Rückständen genügend Zeit - Ziel ist es, möglichst viel dieser Flüssigkeit aufzufangen. Erliegen Sie nicht der Versuchung, die Flüssigkeit aus dem Klumpen zu drücken.

Während des Kochvorgangs gehen ca. 20% der Menge durch Verdunstung verloren, am Ende haben Sie also rund 4,8 Liter fertiges Bier. Falls es weniger ist, fügen Sie etwas Wasser hinzu.



4

KOCHEN

Stellen Sie den Kochtopf mit der gefilterten Maische oder Würze auf den Herd und bringen Sie sie schnell zum Kochen. Zu Beginn bildet sich Schaum, der aber schnell verschwindet. Laufend umrühren.

Wenn die Maische in dem Kochtopf kocht, den Deckel abnehmen und den Timer auf 60 Minuten einstellen. Wenn die Mischung 100°C erreicht hat- und sprudelt kocht- die Hopfen in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzufügen (mit dem Kochen der Maische vermischen sie sich von selbst). Für diesen Zweck wurden Hopfenbeutel mitgeliefert.

Nach 60 Minuten hat die Menge um 20% abgenommen, es verbleiben ungefähr 4 Liter gehopfte Maische.

**BEGINN****60 MIN**

Houblon Brewer's Gold
60 Minuten vor dem Ende

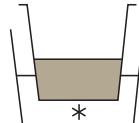
KOCHPHASE**45 MIN****30 MIN****15 MIN****ENDE****0 MIN**

Houblon Saaz
20 Minuten vor dem Ende

Houblon Saaz
5 Minuten vor dem Ende

5**KÜHLUNG DER WÜRZE**

Stellen Sie den Kochtopf in ein kaltes Wasserbad, um die Temperatur der gehopften Maische so schnell wie möglich auf 21°C zu senken. Die einfachste Lösung ist es, die Küchenspüle mit kaltem Wasser zu füllen. Lassen Sie das Wasser aus der Spülabeleitung fließen und füllen Sie erneut kaltes Wasser ein, bis die Maische eine Temperatur von 35°C erreicht, geben Sie dann die Eiswürfel in das Wasserbad, um eine Temperatur von 21°C zu erreichen.



Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Schritt, ob Ballonflasche, Trichter, Stopfen, Airlock und Filter mit der Desinfektionslösung desinfiziert wurden (siehe Schritt 1).

6**UMFÜLLEN DER WÜRZE IN DEN GÄRBEHÄLTER (BALLOONFLASCHE)**

Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Schritt, ob Ballonflasche, Trichter, Stopfen, Airlock und Filter mit der Desinfektionslösung desinfiziert wurden (siehe Schritt 1).

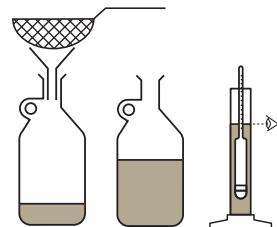
Nach dem Abkühlen der Maische auf 21°C den Trichter in den Hals der Ballonflasche einführen, mit dem Filter oben drauf. Der Filter hält lose Klumpen zurück und belüftet die Würze, die Hefe erhält so den für den Gärungsprozess notwendigen Sauerstoff.

Benutzen Sie einen sterilisierten Spachtel und rühren Sie im Topf, bis ein Wirbel entsteht, bevor Sie die Würze durch einen Trichter in die Ballonflasche füllen. Dadurch wird die Menge der in den Gärbehälter gelangten Rückstände reduziert.

Wenn die Menge in der Ballonflasche geringer als 4 Liter ist (siehe Diagramm), mehr Quellwasser hinzufügen, um den Füllstand zu erhöhen. Zum Messen des Gewichts können Sie eine Küchenwaage benutzen: 4kg = 4 Liter.



Vor dem Hinzufügen der Hefe (7), die Stammwürze der gehopften Würze kontrollieren. Füllen Sie eine Probe der gehopften Würze in das Teströhrchen, bis sie den oberen Rand erreicht und führen Sie den Hydrometer in die Flüssigkeit ein. Führen Sie dieses über der Spülabeleitung durch. Sie sollten einen Wert von ungefähr 1.055 ablesen. Schütten Sie die Probe nach diesem Test weg. Geben Sie diese keinesfalls in die Ballonflasche, denn sie könnte die Maische verschmutzen und das Bier verderben. Notieren Sie diesen Wert in Ihrem Brauereitafeln.

**7****ZUGABE DER HEFE**

Nach dem Umgießen der Würze in die Ballonflasche den halben Beutel Hefe direkt in die Ballonflasche geben. Achten Sie darauf, dass das Äußere des Beutels und die Schere, die Sie zum Aufschneiden benutzt haben, desinfiziert wurden, um Verschmutzungen zu vermeiden. Stecken Sie den Stopfen und den Airlock in den Hals der Ballonflasche, füllen Sie den Airlock dann bis zu der in der Kammer angegebenen Linie mit einem Gemisch aus Desinfektionsmittel und Wasser.

8**GÄRUNG**

Stellen Sie die Ballonflasche an einen dunklen Ort mit einer Temperatur von 15-20°C.

Die Hefe sollte innerhalb von 24 Stunden ihre Wirkung entfalten. Diese erste Phase der Gärung ist durch die Bildung von Schaum gekennzeichnet - dem Kräusen - der sich auf der Oberfläche der Würze bildet. Im Airlock können Sie nun Blasen beobachten.

Am Ende der ersten aeroben Phase der Gärung - die meist 1 Woche dauert - verschwindet der Kräusen und das Bier beginnt klarer zu werden.

Während der nun folgenden anaeroben Phase ist weniger zu sehen, aber die Hefe entfaltet weiterhin ihre zauberähnliche Wirkung. Bis die Gärung vollständig abgeschlossen ist, müssen Sie sich 3 Wochen gedulden.

HINWEIS: Während der Hauptgärung kann ein unangenehmer Geruch auftreten, aber keine Sorge, das ist völlig normal. Der Geruch verschwindet bei der Nachgärung.

Während Sie warten, könnten Sie unser Abfüllset ausprobieren, damit Sie in 3 Wochen, wenn die Gärung beendet ist, ein erfahrener Profi beim Abfüllen sind!

Mengen: 7g/Liter Zucker in 20-30cl Wasser auflösen (+/- 30g auf 4 Liter)

**9****NACHGÄRUNG 2-3 WOCHEN**

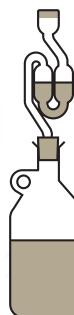
Ziel der Nachgärung ist es, dem Bier zum Aufklaren zu geben. Stellen Sie die Ballonflasche bei 4-7°C in den Kühlschrank. Dieses ist die Nachgärungsphase. Die Blasenbildung am Airlock kann jetzt aufhören, dies bedeutet jedoch nicht, dass die Hefe nicht mehr arbeitet, nur ist dieses nicht mehr so deutlich sichtbar.

Während Sie warten, könnten Sie unser Abfüllset ausprobieren, damit Sie in 3 Wochen, wenn die Gärung beendet ist, ein erfahrener Profi beim Abfüllen sind!

Mengen: 7g/Liter Zucker in 20-30cl Wasser auflösen (+/- 30g auf 4 Liter)

Nach 3 Wochen:

16. Hinweis: Vermeiden Sie es, die Ballonflasche zu schütteln oder zu bewegen, da dadurch die am Boden abgesetzten Rückstände aufgewirbelt würden.



Nach 3 Wochen

10 FLASCHENABFÜLLUNG

Prüfen Sie, ob die Gärung Ihres Biers abgeschlossen ist: Befolgen Sie die Anweisungen aus Schritt 6 und benutzen Sie den Hydrometer, um die Enddichte Ihres Gebräus zu überprüfen. Sie sollte bei 1.020 oder darunter liegen. Fällt sie noch über 1.020 liegt, warten Sie einige Tage ab und wiederholen dann den Test. Sie können den Abschluss der Gärung auch durch die Beobachtung des Airlocks erkennen. Wenn sich dort keine Blasen mehr bilden und das Bier klar ist, ist das ein gutes Zeichen dafür, dass das Bier fertig ist.

Vor dem Abfüllen des Biers auf die Flaschen das Abfüllwerkzeug, die Flaschen und die Kronkorken desinfizieren. (siehe Schritt 6 - Desinfektion)

In dieser Phase sprudelt Ihr Bier nicht. Sie versetzen es mit Kohlensäure, indem Sie ihm bei der Abfüllung auf die Flaschen Zucker zusetzen. Bereiten Sie dazu einen Sirup aus 7g weißem Zucker pro Liter Bier in ungefähr 30cl kochendem Wasser zu und lassen Sie diesen abkühlen.

Bewegen Sie die Ballonflasche vorsichtig, sodass Strudel entstehen, geben Sie dann die Zuckerlösung in die Ballonflasche und bewegen Sie sie vorsichtig damit sich die Zuckerlösung mit dem Bier vermischt. Benutzen Sie dann das Abfüllwerkzeug, um die Flaschen zu füllen.



Hinweis: Vermeiden Sie es, die Ballonflasche zu schütteln oder zu bewegen, da dadurch die am Boden abgesetzten Rückstände aufgewirbelt würden.

6g Zucker/Liter Bier	7g Zucker/Liter Bier	8g Zucker/Liter Bier	Mehr als 8g Zucker/Liter Bier
Schwacher Kohlensäuregehalt	Mittlerer Kohlensäuregehalt	Hoher Kohlensäuregehalt	Gefahr!

Verwenden Sie niemals mehr als 8g Zucker/Liter, da der Druck in der Flasche sonst zu stark ansteigt und es zur Explosion kommen kann. Sie können auch speziell für 33 cl-Flaschen dosierte Karbonisierungsdrops verwenden, die auf unserer Website erhältlich sind.

Bevor Sie das Abfüllwerkzeug mit dem Bier zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen dringend, dieses vorher mit Wasser auszuprobieren, bis Sie seine Anwendung beherrschen. Lesen Sie die dem Abfüllwerkzeug beiliegenden Anweisungen mit allen Erklärungen. Versuchen Sie, möglichst keine Ablagerungen vom Boden der Ballonflasche anzusaugen.

Wichtiger Tipp: Platzieren Sie die Spitze des Abfüllwerkzeugs knapp unter die Oberfläche des Biers und ziehen Sie langsam ein wenig der Flüssigkeit auf. Dadurch wird das Aufwirbeln der auf dem Boden der Ballonflasche abgesetzten Rückstände vermieden, das Bier wird klarer.

Verschließen Sie die Flaschen und lassen Sie sie an einem kühlen dunklen Ort (20-22°C) reifen, idealerweise 2 Wochen lang.

An der leichten Ablagerung von abgestorbener Hefe auf dem Boden der Flasche können Sie erkennen, dass sich die Gärung in der Flasche fortsetzt.

VERKOSTUNG

Nach der Flaschengärung von 2 Wochen das Bier 24 Stunden vor der Verkostung kühlen. Denken Sie daran, die Flaschen immer aufrecht zu lagern.



Maischen - diese Phase bezeichnet das Vermischen von Malz und Wasser, in der die natürlichen Enzyme die Stärke aus dem Malz ziehen, um sie in Zucker und Nährstoffe umzuwandeln. Diese Phase endet mit dem Filtern der Ablagerungen. Hinweis: Überschreiten Sie beim Maischen niemals 72°C, dadurch würden die Enzyme, die die Stärke in Zucker umwandeln, zerstört.

Maische - das Gemisch aus Wasser und Malzschorf, das während der Maischephase entsteht.

Würze - die flüssige Maische nach dem Filtern, die gemaischten Zucker enthält, der von der Hefe vergoren wird.

Hopfung - die Infusion der Würze mit Hopfen während der Kochphase.

Rückstände - nach der Filterung verbleibende feste Bestandteile. Während der Filterung werden die Rückstände in heißem Wasser gespült, um den Restzucker zu extrahieren. Nach dem Filtern können diese Rückstände als Kompost oder als Tierfutter verwendet werden.

Kochen - eine wichtige Phase, bei der die Würze pasteurisiert und von den Aroma- und Bitterstoffen des Hopfens durchdrungen wird.

Original Gravity (OG) (Stammwürze) - Die Kennzahl für die spezifische Dichte oder Stammwürze (SG oder OG) steht für den vor der Gärung in der Würze gelösten Zucker und somit für den potenziellen Alkoholgehalt.

Final Gravity (FG) (Enddichte) - wird am Ende der Hauptgärung und vor der Flaschenabfüllung gemessen (üblicherweise nach 3 Wochen) und gibt den Anteil gelösten Zuckers am Ende der Gärung an. Anhand dieser können Sie überprüfen, ob die Gärung abgeschlossen ist und den ABV genauer berechnen.

Flaschengärung - Manchmal als Flaschenreifung oder Nachgärung bezeichnet, setzt den Gärprozess fort, indem Zucker zugesetzt wird, um die Hefe zu «nähren». Bei dieser Nachgärung entsteht CO₂, das sich in dem Bier löst und es je nach verwendeter Zuckermenge mehr oder weniger sprudelnd macht und den ABV leicht erhöht.

Haben Sie noch Fragen? Wenden Sie sich jederzeit an uns unter
contact@saveur-biere.com

HINWEISE

DATUM:

BRAUNUMMER:

BRAUNAME:

STIL:

FARBE:





BRASSEZ AUSSI ... | WHY NOT TRY BREWING...



BLANCHE



TRIPLE



AMBRÉE



BRUNE



NOËL



IPA



BLONDE

Imaginé par InterDrinks, Brassé par Vous
Designed by InterDrinks, Crafted by You

InterDrinks | 5001, rue du Chemin Vert | 59273 Fretin | FRANCE

www.saveur-biere.com | www.hopt.com | www.interdrinks.fr

Contient du Gluten | Contains Gluten

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Drink responsibly