



MA RECETTE DE BIÈRE MAISON





SOMMAIRE

LE MATÉRIEL	P 3
DES INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS	P 4 - 5
QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ?	P 5
ÉTAPE PAR ÉTAPE	P 6
MODE D'EMPLOI	P 7 - 13
COMMENT SOUTIRER AVEC UN SIPHON ?	P 14
L'HYGIÈNE !	P 14 - 15
DIFFÉRENTES SORTES DE BIÈRES	P 15
FAQ	P 16 - 18
COMPTE-RENDU DE BRASSAGE	P 18 - 19

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61176930.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61176930.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61176930.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61176930.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61176930.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61176930.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61176930.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61176930.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTE PRODUTO
NO WEBSITE: [HTTPS://STREAM.NATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61176930.PDF](https://stream.natureetdecouvertes.com/notice/61176930.pdf)





LE MATÉRIEL (FOURNI) :

LE FERMENTEUR :

C'EST UNE GROSSE BOUTEILLE EN VERRE (IL EN EXISTE AUSSI EN PLASTIQUE) QUI FERA OFFICE DE FERMENTEUR. C'EST-À-DIRE D'ENCEINTE STÉRILE DANS LAQUELLE SE DÉROULERA LA FERMENTATION DE VOTRE BIÈRE. ELLE EST SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ASSURER UNE ÉTANCHÉITÉ À L'AIR AVEC SON BOUCHON.



LE BOUCHON ET LE BARBOTEUR :

L'ENSEMBLE BOUCHON + BARBOTEUR PERMET AU CO₂ QUI SE FORME PENDANT LA FERMENTATION DE S'ÉCHAPPER TOUT EN EMPÊCHANT LES MICRO-ORGANISMES CONTAMINANTS D'ENTRER DANS LA CUVE. C'EST ÉGALEMENT UN BON INDICATEUR DE LA FAÇON DONT VOTRE BIÈRE FERMENTE : VOUS VERREZ EN EFFET BEAUCOUP DE BULLES S'ÉCHAPPER DE VOTRE BARBOTEUR AU DÉBUT DE LA FERMENTATION, PUIS DE MOINS EN MOINS VERS LA FIN, JUSQU'À S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT.

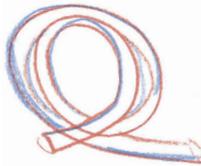
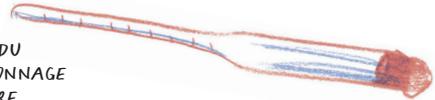


LE DENSIMÈTRE :

AVEC SON ÉCHELLE GRADUÉE, IL EST UTILISÉ POUR VÉRIFIER LE NIVEAU DE FERMENTATION.

LE THERMOMÈTRE :

PERMET DE VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE TOUT AU LONG DU BRASSAGE, QUE CE SOIT PENDANT L'EMPÂTAGE, LE HOUBLONNAGE OU AU MOMENT D'AJOUTER LA LEVURE. PENSEZ À METTRE UNE FICELLE DANS L'ANNEAU POUR NE PAS FAIRE TOMBER LE THERMOMÈTRE DANS LA DAME-JEANNE.



LE SIPHON :

PERMET DE SOUTIRER LE LIQUIDE SITUÉ DANS LA PARTIE HAUTE DE LA DAME-JEANNE ET DE LAISSER DANS LE FOND LES SÉDIMENTS FORMÉS PAR LES DÉCHETS DES LEVURES FORMÉS AU COURS DE LA FERMENTATION. VOIR CHAPITRE « COMMENT SOUTIRER AVEC UN SIPHON ? ».

LE SAC À INFUSER LE HOUBLON :

SACHET EN TISSU REFERMABLE AVEC SA FICELLE QUI PERMET DE FAIRE INFUSER LE HOUBLON DANS LE MOÛT POUR AROMATISER LA BIÈRE ET LUI DONNER L'AMERTUME VOULUE.

MATÉRIEL À FOURNIR

2 MARMITES DE 5 À 6 LITRES CHACUNE.
VERRE MESUREUR AVEC BEC VERSEUR.
SPATULE ET LOUCHE DE CUISINE.
TORCHON DE CUISINE (À TISSAGE FIN)
STÉRILISÉ.
GRAND SALADIER

GRANDE PASSOIRE-TAMIS DE CUISINE
(IDÉALEMENT À GRILLE MÉTALLIQUE FINE).
ENTONNOIR.
BALANCE DE CUISINE PRÉCISE.
EAU.
SUCRE.





DÈS INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS

LA BIÈRE EST UNE BOISSON ALCOOLISÉE BRASSÉE PRINCIPALEMENT À PARTIR DE MALT, DE HOUBLON POUR L'ARÔME, DE LEVURE ET D'EAU.

LE MALT BIO :

LE MALT EST LE CONSTITUANT PRINCIPAL DE LA BIÈRE. COMME LE RAISIN L'EST POUR LE VIN.

ON L'OBTIENT GÉNÉRALEMENT À PARTIR D'ORGE DONT LES GRAINS SONT GERMÉS, PUIS SÉCHÉS (ON DIT TOURRAILLÉS), PLUS OU MOINS GRILLÉS, VOIRE TORRÉFIÉS. LES GRAINS D'ORGE SONT FAIBLES EN MATIÈRES GRASSES ET EN PROTÉINES MAIS TRÈS RICHES EN AMIDON, COMPOSÉ DE CHAÎNES COMPLEXES DE MOLÉCULES DE GLUCIDES SIMPLES.

DANS LA NATURE, CET AMIDON EST UNE

RÉSERVE D'ÉNERGIE QUI PERMET AU GRAIN D'ORGE DE POUSSER ET SE DÉVELOPPER.

LE MALTAGE EST L'OPÉRATION QUI CONSISTE À REPRODUIRE ARTIFICIELLEMENT CE DÉVELOPPEMENT NATUREL D'UNE CÉRÉALE, AFIN QUE CETTE DERNIÈRE PRODUISE CERTAINES ENZYMES ET DES SUCRES.

L'ORGE PEUT ÊTRE REMPLACÉE PAR BIEN D'AUTRES SOURCES DE GLUCIDES QUI PEUVENT FERMENTER (ON DISTINGUE PRINCIPALEMENT LE BLÉ OU FROMENT, LE MAÏS ET LE RIZ MAIS TOUJOURS À MOINS DE 49%, POUR GARDER L'APPELLATION BIÈRE) ET D'AUTRES INGRÉDIENTS NATURELS PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS POUR CRÉER DIFFÉRENTS STYLES ET SAVEURS.

CE KIT CONTIENT DÉJÀ DU MALT, ET DONC VOUS N'AUREZ PAS À RÉALISER L'OPÉRATION DE MALTAGE, ASSEZ COMPLEXE SANS ÉQUIPEMENT SPÉCIFIQUE. EN RÉSUMÉ, LES GRANDES ÉTAPES DU MALTAGE DE L'ORGE SONT : LE TREMPAGE, POUR HUMIDIFIER LES GRAINS, LA GERMINATION, LE TOURAILLAGE-OU SÉCHAGE, ET LE DÉGERMAGE QUI PERMET DE DÉBARRASSER LE MALT DES GERMES.



LE HOUBLON BIO :

C'EST UNE PLANTE GRIMPANTE QUI PEUT ATTEINDRE UNE HAUTEUR DE 10 MÈTRES ET DONT LES FLEURS (LES CÔNES) SONT RÉCOLTÉES VERS LA FIN DE L'ÉTÉ, PUIS SÉCHÉES ET CONDITIONNÉES. LES CÔNES CONTIENNENT DES RÉSINES ET DES HUILES ESSENTIELLES QUI DONNENT À LA BIÈRE SON AMERTUME ET SA SAVEUR PARTICULIÈRE.

ON PEUT UTILISER PLUSIEURS TYPES DE HOUBLONS DANS UN MÊME BRASSIN, COMME LES ÉPICES EN CUISINE, ET SOUS DIFFÉRENTES FORMES : EN CÔNES OU EN PELLETS.

AINSI, ON PEUT CHOISIR L'AMERTUME DE SA BIÈRE EN CHOISSANT TEL OU TEL HOUBLON, ET ON PEUT MÊME MESURER SON DEGRÉ D'AMERTUME EN UTILISANT L'ÉCHELLE IBU (INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT-OU UNITÉ INTERNATIONALE DE L'AMERTUME).

ENFIN, LE HOUBLON EST UN TRÈS BON ANTISEPTIQUE, QUI PERMET À LA BIÈRE DE SE CONSERVER PLUS LONGTEMPS, POUR GARDER TOUTE LA FRAICHEUR ET L'AMERTUME DU HOUBLON, IL EST CONSEILLÉ DE CONSERVER VOS SACHETS AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À LEUR UTILISATION.



L'EAU :

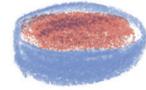
LA QUALITÉ DE L'EAU EST ESSENTIELLE POUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE. ELLE DOIT ÊTRE LA PLUS PURE POSSIBLE, NE DOIT PAS CONTENIR TROP DE CALCAIRE, NI DE SELS MINÉRAUX, ET BIEN SÛR NE DOIT PAS ÊTRE TROP CHLORÉE POUR NE PAS ALTÉRER LE GOÛT DE LA BIÈRE. ÉVITEZ L'EAU DE PLUIE CAR ELLE EST SOUVENT POLLUÉE. SI VOUS UTILISEZ L'EAU DU ROBINET ET SURTOUT SI CELLE-CI EST TRÈS "DURE", UTILISEZ AU PRÉALABLE UN SYSTÈME CLASSIQUE DE FILTRATION DE L'EAU (DE TYPE BRITA®). VOUS POUVEZ UTILISER UNE EAU DE SOURCE FAIBLEMENT MINÉRALISÉE.





LA LEVURE :

ON DEVRAIT DIRE LES LEVURES. CE SONT DES MICRO-ORGANISMES APPARTENANT À LA FAMILLE DES CHAMPIGNONS MICROSCOPIQUES. LEUR NOM LATIN EST SACCHAROMYCES CEREVISIAE - LITTÉRALEMENT "LEVURE DU SUCRE DE LA BIÈRE"! LES LEVURES SE DÉVELOPPENT ET SE MULTIPLIENT EN CONSOMMANT LE SUCRE CONTENU DANS LE MOÛT. PRODUISANT AINSI DE L'ALCOOL ET DU DIOXYDE DE CARBONE : C'EST CE QU'ON APPELLE LA FERMENTATION.



LES LEVURES PRODUISENT ÉGALEMENT UNE VASTE PALETTE DE COMPOSÉS AROMATIQUES ET UNE GRANDE PARTIE DE LA SUBTILITÉ DE L'ARÔME DE BIÈRE PROVIENT DES SOUCHES DE LEVURE UTILISÉES ET DES CONDITIONS DE FERMENTATION (NOTAMMENT LA TEMPÉRATURE). POUR GARDER TOUTE L'EFFICACITÉ DES LEVURES, IL EST CONSEILLÉ DE CONSERVER VOTRE SACHET AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À LEUR UTILISATION.

QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ?

VOUS POUVEZ RÉ-UTILISER DES BOUTEILLES DE BIÈRE ACHETÉES DANS LE COMMERCE. ASSUREZ-VOUS D'AVOIR 5 BOUTEILLES DE 75 CL OU 12 BOUTEILLES DE 33 CL VIDES POUR LA QUANTITÉ DE BIÈRE QUE VOUS BRASSEZ, SOIT ENVIRON 4 LITRES.

ASSUREZ-VOUS ÉGALEMENT DE BIEN STÉRILISER LES BOUTEILLES (VOIR PAGES 14/15). EN VÉRIFIANT QU'ELLES SONT PARFAITEMENT PROPRES, ET CE IDÉALEMENT AU DERNIER MOMENT, AVANT D'EMBOUTEILLER. POUR ÉVITER UNE CONTAMINATION PAR DES MICRO-ORGANISMES ENTRE LE MOMENT OÙ VOUS LES STÉRILISEZ ET LE MOMENT OÙ VOUS LES REMPLIREZ.

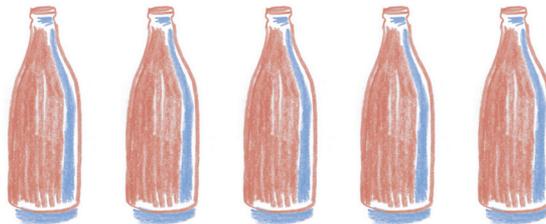
IL EST ÉGALEMENT TRÈS IMPORTANT DE BIEN CHOISIR LE TYPE DE BOUTEILLE QUE VOUS UTILISEREZ.

VOTRE BIÈRE SUBIRA UNE NOUVELLE FERMENTATION EN BOUTEILLE. LES LEVURES PRÉSENTES DANS VOTRE MOÛT PRODUIRONT DU CO₂ (EN PLUS DE L'ALCOOL) ET LA PRESSION POURRA ALORS ÊTRE ASSEZ IMPORTANTE. NE PRENEZ PAS DE PETITES BOUTEILLES EN PLASTIQUE. PRÉFÉREZ LE VERRE, IDÉALEMENT DE COULEUR SOMBRE. CAR LA BIÈRE CRAINT LA LUMIÈRE.

CHOISISSEZ DES BOUTEILLES EN VERRE ÉPAIS. POUR ÉVITER QUE VOS BOUTEILLES N'ÉCLATENT LORS DE CETTE DERNIÈRE FERMENTATION.

LE PLUS SIMPLE ENFIN, EST DE PRENDRE DES BOUTEILLES MUNIES D'UN BOUCHON MÉCANIQUE. VÉRIFIEZ SEULEMENT QUE LE JOINT EN CAOUTCHOUC EST PROPRE ET EN BON ÉTAT, ET QUE LA BAGUE MÉTALLIQUE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

SI VOUS DISPOSEZ D'UNE CAPSULEUSE (ON PEUT EN TROUVER DANS LES MAGASINS SPÉCIALISÉS) ET DE CAPSULES NEUVES, VOUS POURREZ RÉ-UTILISER DES BOUTEILLES À CAPSULE.





ÉTAPE PAR ÉTAPE

POUR LE DÉTAIL DES ÉTAPES. SE REPORTER AUX PAGES SUIVANTES DE CE LIVRET.



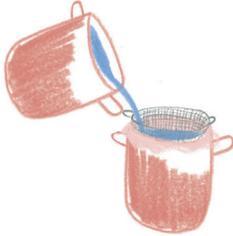
1 STÉRILISER ET BIEN RINCER TOUS LES USTENSILES.



2 CONCASSER LE MALT.



3 VERSER LE MALT DANS L'EAU CHAUDE ET FAIRE CUIRE.



4 FILTRER DANS UNE PASSOIRE À GRILLE MÉTALLIQUE FINE.



5 FAIRE CHAUFFER ET AJOUTER LES HOUBLONS.



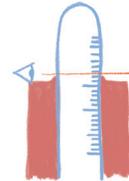
6 FILTRER DE NOUVEAU. FAIRE REFROIDIR RAPIDEMENT AVANT DE VERSER DANS LA DAME-JEANNE.



7 AJOUTER LA LEVURE ET MÉLANGER.



8 LAISSER FERMENTER 5 À 7 JOURS.



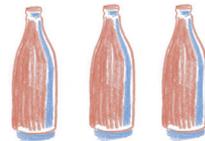
9 PRENDRE LA DENSITÉ



10 CLARIFIER



11 METTRE EN BOUTEILLES



12 LAISSER REPOSER 1 À 8 SEMAINES SELON VOS GOÛTS.

PRÊTE À DÉGUSTER !





MODE D'EMPLOI

LA BIÈRE EST UNE BOISSON ALCOOLISÉE OBTENUE PAR LA FERMENTATION DU SUCRE CONTENU DANS LE MALT SOUS L'ACTION DE LA LEVURE, ET PARFUMÉE AVEC DU HOUBLON. SA FABRICATION, APPELÉE BRASSAGE, DEMANDE UNE CERTAINE RIGUEUR ET UN SUIVI ASSEZ PRÉCIS DES DIFFÉRENTES ÉTAPES.

C'EST POURQUOI NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE CE LIVRET JUSQU'AU BOUT POUR BIEN CONNAÎTRE LES PROCHAINES ÉTAPES À L'AVANCE. AVANT DE COMMENCER, NOUS VOUS CONSEILLONS ÉGALEMENT D'UTILISER ET REMPLIR LA FICHE COMPTE RENDU DE BRASSAGE FOURNIE DANS VOTRE KIT, AU FUR ET À MESURE DE L'AVANCÉE DE VOTRE BRASSIN.

VOUS ALLEZ DONC RÉALISER VOTRE PROPRE BIÈRE MAISON, NON PAS À PARTIR D'UNE MÉLASSE OU D'UN EXTRAIT DE MALT EN POUDRE, MAIS BIEN DES GRAINS DE MALT. ON APPELLE CE TYPE DE PRODUCTION UN « BRASSAGE TOUT GRAIN ».

AINSI, VOUS ALLEZ POUVOIR VOUS ESSAYER À CETTE TECHNIQUE ANCESTRALE AVEC LA RECETTE PROPOSÉE DANS CE KIT. VOUS LAISSANT ENSUITE LE CHAMP LIBRE POUR VOS PROCHAINS BRASSINS DE CRÉER VOS PROPRES RECETTES EN CHANGEANT LE MALT, LE(S) HOUBLON(S) VOIRE LA LEVURE COMME IL VOUS PLAIRA.

PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE ET NETTOYAGE

LA VEILLE DU DÉBUT DU BRASSIN, PRÉVOYEZ DE METTRE 2 À 4 BOUTEILLES D'EAU AU CONGÉLATEUR POUR OBTENIR DES PAINS DE GLACE QUI SERONT BIEN UTILES LORS DU REFROIDISSEMENT DE VOTRE BIÈRE AVANT FERMENTATION.



PRÉVOIR
1/2 HEURE

POUR COMMENCER, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE TOUT LE MATÉRIEL QUE VOUS UTILISEZ SOIT BIEN PROPRE ET STÉRILISÉ. UNE DES CAUSES PRINCIPALES DE DÉFAUT OU D'ÉCHEC DANS LA FABRICATION DE SA BIÈRE À LA MAISON EST L'INFECTION PAR DES MICRO-ORGANISMES À CAUSE D'UN NETTOYAGE OU D'UNE STÉRILISATION INSUFFISANTE DES USTENSILES. VÉRIFIEZ QUE VOUS AVEZ TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE AU BRASSAGE. VOIR LE CHAPITRE « HYGIÈNE » POUR PLUS D'INFORMATIONS À CE SUJET.



CONCASSAGE DU MALT

ATTENTION, CETTE ÉTAPE EST TRÈS IMPORTANTE !!!

IL NE SUFFIT PAS DE FAIRE BOUILLIR LES GRAINS DE MALT DANS DE L'EAU ET FILTER POUR COMMENCER LA FERMENTATION. LE GRAIN DE MALT EST EN EFFET RECOUVERT D'UNE ENVELOPPE ASSEZ ÉPAISSE. IL FAUT DONC LE CONCASSER POUR EN LIBÉRER SON PRÉCIEUX CONTENU : L'AMIDON. L'IDÉAL EST D'UTILISER UN MOULIN À CÉRÉALES, QUE L'ON PEUT TROUVER ASSEZ FACILEMENT DANS LE COMMERCE OU COMMANDER SUR WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM.

À DÉFAUT, ON PEUT ÉVENTUELLEMENT LE CONCASSER À L'AIDE D'UN PILON ET UN MORTIER, UN ROULEAU À PÂTISSERIE OU ENCORE UN ROBOT MIXEUR, MAIS LE RÉSULTAT NE SERA PAS AUSSI EFFICACE QU'AVEC UN MOULIN À GRAINS.

ATTENTION, IL EST IMPORTANT DE NE PAS EN FAIRE DE LA FARINE CAR CELA DONNERAIT PLUS DU GRUAU, UNE PÂTE COLLANTE ET ÉPAISSE QU'IL SERA DIFFICILE DE FILTER À LA FIN DE LA CUISSON.



PRÉVOIR
1/4 HEURE





(A CONTRARIO, UNE MOUTURE TROP ÉPAISSE EMPÊCHE UNE BONNE EXTRACTION DES SUCRES. GARDEZ EN TÊTE « UN MUESLI FIN AVEC PETITS MORCEAUX »)
LA PHOTO CI-CONTRE DONNE UN APERÇU DU TYPE DE « MOUTURE » LA PLUS ADAPTÉE.



CONCASSEZ LE JOUR OU LA VEILLE DU BRASSAGE. ET CONSERVEZ LE MALT OBTENU DANS UN RÉCIPENT COUVERT AVANT UTILISATION.

L'EMPÂTAGE

ATTENTION, CETTE ÉTAPE EST AUSSI TRÈS IMPORTANTE

EN EFFET, ELLE PERMET NOTAMMENT AUX MOLÉCULES D'AMIDON PRÉSENTES DANS LE MALT D'ÊTRE DÉCOUPÉES PAR LES ENZYMES POUR DONNER DES SUCRES FERMENTESCIBLES DONT LES LEVURES VONT SE NOURRIR. IL EXISTE D'AUTRES MÉTHODES D'EMPÂTAGE, UTILISANT PLUSIEURS NIVEAUX DE TEMPÉRATURES SUCCESSIFS, OU PALIERS, POUR DÉCOMPOSER PLUS EFFICACEMENT L'AMIDON. MAIS CES MÉTHODES SONT PLUS COMPLEXES ET REQUIÈRENT UNE PLUS GRANDE EXPÉRIENCE. LA MÉTHODE MONO-PALIER A L'AVANTAGE D'ÊTRE PLUS SIMPLE POUR LES BRASSEURS AMATEURS, TOUT EN DONNANT DE TRÈS BONS RÉSULTATS.

DANS VOTRE PREMIÈRE MARMITE, FAITES CHAUFFER 5L D'EAU À 70-75°C. PUIS VERSEZ TOUT LE MALT CONCASSÉ EN MÉLANGEANT BIEN PENDANT PLUSIEURS MINUTES POUR CASSER LE GRUMEUX.

LE MÉLANGE DES GRAINS DE MALT CONCASSÉS ET DE L'EAU DE CUISSON AINSI OBTENU S'APPELLE LA MAISCHE.

- SI LA TEMPÉRATURE AU CŒUR DU MÉLANGE EST AUTOUR DE 65°C (IDÉALEMENT ENTRE 62 ET 68°C), ALORS ÉTEIGNEZ LE FEU. COUVREZ LA MARMITE ET ENTOUREZ-LA D'UNE SERVIETTE ÉPONGE POUR L'ISOLER ET ÉVITER LA PERTE DE TEMPÉRATURE.
- SI LA TEMPÉRATURE EST PLUS BASSE QUE 62-63°C, RALLUMEZ À FEU DOUX PENDANT QUELQUES MINUTES EN MÉLANGEANT BIEN.
- SI À L'INVERSE LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 68°C, VERSEZ UN PEU D'EAU FROIDE ET MÉLANGEZ JUSQU'À OBTENIR LA BONNE TEMPÉRATURE.

MAINTENEZ CETTE TEMPÉRATURE AUTOUR DE 65°C PENDANT UNE HEURE EN MÉLANGEANT ET EN VÉRIFIANT LA TEMPÉRATURE RÉGULIÈREMENT.

LA TEMPÉRATURE D'EMPÂTAGE EST IMPORTANTE POUR DÉFINIR LE PROFIL SOUHAITÉ POUR SA BIÈRE (CE PROFIL DÉPEND AUSSI D'AUTRES FACTEURS COMME LES LEVURES UTILISÉES) :

- UNE BIÈRE DITE SÈCHE SERA TRÈS DÉSALTÉRANTE ET TRÈS «AQUEUSE». CE QUI VEUT DIRE QU'IL NE RESTE PLUS DE SUCRES DU TOUT. CE PROFIL RÉSULTE D'UN EMPÂTAGE À UNE TEMPÉRATURE INFÉRIEURE OU ÉGALE À 65°C (FAVORISANT LA PRODUCTION DE SUCRES FERMENTESCIBLES).



PRÉVOIR
1 HEURE

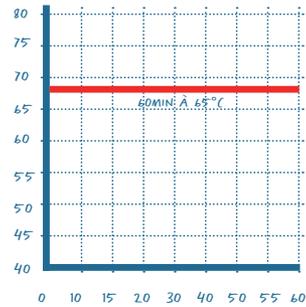




- À L'INVERSE, UNE BIÈRE PLUS RONDE VEUT DIRE QU'IL Y A BEAUCOUP DE SUCRES RÉSIDUELS (NON-FERMENTESCIBLES, C'EST À DIRE QUE LA MAJORITÉ DES LEVURES NE PEUVENT PAS MANGER) CE PROFIL RÉSUITE D'UN EMPÂTAGE À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 65°C (MAIS TOUJOURS INFÉRIEURE À 68°C - FAVORISANT LA PRODUCTION DE SUCRES NON-FERMENTESCIBLES).

DANS CETTE MÉTHODE, NOUS CONSEILLONS DE BRASSER AUTOUR DE 65°C, QUI DONNERA LE JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE UNE BIÈRE RONDE ET UNE BIÈRE SÈCHE.

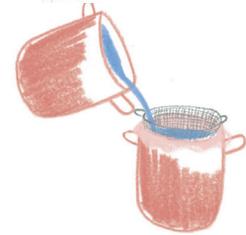
ATTENTION DE NE PAS DESCENDRE EN DESSOUS DE 62-63°C, NI DÉPASSER 67 À 68°C CAR CELA LIMITERAIT LA PRODUCTION DE SUCRES FERMENTESCIBLES.



PREMIER FILTRAGE

CETTE ÉTAPE A POUR BUT DE SÉPARER LES GRAINS DE MALT CUITS, APPELÉS DRÈCHES, DU JUS DE CUISSON APPELÉ MOÛT POUR PRÉPARER L'AROMATISATION DE LA BIÈRE.

PLACEZ VOTRE PASSOIRE AU DESSUS DE VOTRE DEUXIÈME MARMITE. VERSEZ LA MAÏSICHE À LA LOUCHE EN PRESSANT BIEN POUR FAIRE PASSER TOUT LE JUS ET DÉBARRASSER AU FUR ET À MESURE LES DRÈCHES PRESSÉES DANS UN GRAND SALADIER PROPRE. REPRODUIRE L'OPÉRATION JUSQU'À CE QUE TOUTE LA MAÏSICHE SOIT FILTRÉE. ATTENTION, IL FAUT QUE LA GRILLE DE VOTRE PASSOIRE SOIT BIEN FINE. UN MALT CONCASSÉ TROP FIN RISQUE DE BOUCHER LE FILTRE TANDIS QU'UN MALT TROP GROSSIER NE PERMETTRA PAS UNE BONNE EXTRACTION DES SUCRES.



RINÇAGE DES DRÈCHES

DANS LA PREMIÈRE MARMITE, FAITES CHAUFFER 2 LITRES D'EAU À 75°C. ET VERSEZ-Y LES DRÈCHES MISES DE CÔTÉ DANS LE SALADIER. LAISSEZ INFUSER QUELQUES MINUTES, ET REPENEZ L'OPÉRATION DE FILTRAGE COMME PRÉCÉDEMMENT. IL EST IMPORTANT DE BIEN PRESSER LES DRÈCHES POUR RÉCUPÉRER UN MAXIMUM DE MOÛT, SOIT AU TOTAL ENVIRON 5 LITRES.



ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

CETTE OPÉRATION A POUR BUT D'AROMATISER LE MOÛT EN FAISANT INFUSER SUCCESSIVEMENT LES DIFFÉRENTS HOUBLONS. ON UTILISERA EN GÉNÉRAL UN HOUBLON AMÉRISANT QUI INFUSERA PENDANT TOUTE L'ÉBULLITION ET UN HOUBLON AROMATIQUE QUI N'INFUSERA QU'À LA FIN, PEU DE TEMPS, POUR NE PAS QUE LES ARÔMES SOIENT DÉTRUITS PAR LA TEMPÉRATURE.

POUR CE FAIRE, FAITES CHAUFFER LE MOÛT EN LE MAINTENANT AUTOUR DE 95-100°C PENDANT UNE HEURE. ENFERMEZ LE HOUBLON 1 (AMÉRISANT) DANS LE PETIT SACHET À INFUSER EN TISSU EN FERMANT BIEN AVEC LA CORDELETTE, ET LAISSEZ INFUSER CE SACHET 45 MINUTES DANS LE MOÛT EN ÉBULLITION.

RÉ-OUVREZ ENSUITE CE PETIT SACHET, AJOUTEZ-Y LA TOTALITÉ DU HOUBLON 2 (AROMATIQUE), REFERMEZ BIEN DE NOUVEAU, ET LAISSEZ INFUSER ENCORE 15 MINUTES DANS LE MOÛT TOUJOURS EN ÉBULLITION.



SI VOUS SOUHAITEZ AROMATISER VOTRE BIÈRE AVEC DES FLEURS (COMME L'HIRISCUS OU LE SUREAU), OU DES FRUITS (PURÉE DE FRAMBOISES, DE





CERISES...) C'EST À CETTE ÉTAPE QU'IL FAUT LES AJOUTER. (C'EST À DIRE APRÈS 45 MINUTES D'ÉBULLITION)
 VERSEZ ALORS DIRECTEMENT L'INGRÉDIENT AROMATIQUE DANS LA MARMITE. BIEN MÉLANGER. ET CONTINUER L'ÉTAPE D'ÉBULLITION.
 SI VOUS BRASSEZ UNE BIÈRE DE NOËL, C'EST ÉGALEMENT À CETTE ÉTAPE QU'IL FAUT AJOUTER LES ÉPICES, DIRECTEMENT DANS LE SACHET EN TISSU EN MÊME TEMPS QUE LE DEUXIÈME HOUBLON. À LA FIN DE CETTE ÉTAPE, MESUREZ LA QUANTITÉ TOTALE DE MOÛT. VOUS DEVRIEZ OBTENIR AUTOUR DE 4 LITRES. S'IL VOUS RESTE BEAUCOUP PLUS, LAISSER BOUILLONNER ENCORE QUELQUES MINUTES (APRÈS AVOIR ENLEVÉ LE SACHET DE HOUBLONS). S'IL VOUS RESTE MOINS DE 4 LITRES, VOUS POUVEZ TOUJOURS AJOUTER DE L'EAU FROIDE ET LAISSER BOUILLIR QUELQUES MINUTES. L'APPARITION DE MOUSSE ET DE FLOCONS BLANCHÂTRES EST NORMALE.

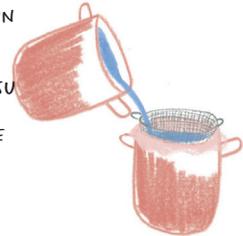


DEUXIÈME FILTRAGE

LE MOÛT OBTENU PEUT ENCORE CONTENIR DES RÉSIDUS DE CONCASSAGE DU MALT QUI ONT PU PASSER LORS DU PREMIER FILTRAGE. IL CONVIENDRA DONC DE FAIRE UN NOUVEAU FILTRAGE AU TRAVERS DE VOTRE PASSOIRE.
 SI VOUS TROUVEZ QUE LE MOÛT A ENCORE UNE TEXTURE PÂTEUSE, FAITES UN DEUXIÈME PASSAGE AU TRAVERS D'UN TISSU PLUS FIN, COMME UN TORCHON DE CUISINE (PRÉALABLEMENT ÉBOUILLANTÉ). CELA PEUT PRENDRE UN PEU PLUS DE TEMPS QU'AVEC LA PASSOIRE SEULE CAR LE TRESSAGE SERRÉ DU TISSU RETIENDRA LES IMPURETÉS ET LE FILTRAGE SE FERA PRESQUE GOUTTE À GOUTTE. MAIS C'EST LA CONDITION POUR OBTENIR UNE BIÈRE LA PLUS CLAIRE POSSIBLE.



PRÉVOIR
1/4 D' HEURE



RÉFROIDISSEMENT DU MOÛT

LES LEVURES SONT DES ORGANISMES VIVANTS TRÈS SENSIBLES À LA CHALEUR ET DONC **LA FERMENTATION DU MOÛT DOIT SE FAIRE À UNE TEMPÉRATURE ENTRE 18 ET 24°C**. IL EST DONC INDISPENSABLE DE LE FAIRE REFROIDIR AVANT D'Y AJOUTER CES LEVURES. ET CE, LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INFECTION. REMPLISSEZ ALORS VOTRE ÉVIER DE CUISINE AVEC DE L'EAU TRÈS FROIDE EN Y AJOUTANT LES BOUTEILLES DE GLACE PRÉPARÉES À L'AVANCE. PLONGEZ-Y LA MARMITE SANS Y FAIRE ENTRER D'EAU FROIDE. MÉLANGEZ RÉGULIÈREMENT ET CONTRÔLEZ LA TEMPÉRATURE AVEC LE THERMOMÈTRE.



PRÉVOIR
1 HEURE

JUSTE AVANT DE TRANSVASER DANS LA DAME-JEANNE, FAITES TOURNER VIGOREUSEMENT LE PRÉCIEUX LIQUIDE DANS LA CASSEROLE AVEC LA SPATULE. PENDANT QUELQUES SECONDES, EN FORMANT UNE SORTE DE TOURBILLON (ON APPELLE CELA UN WHIRLPOOL). LAISSEZ ENSUITE REPOSER QUELQUES MINUTES. CELA PERMETTRA DE CONCENTRER DANS LE FOND, AU MILIEU DE LA CASSEROLE, TOUTES LES PARTICULES EN SUSPENS AINSI QUE LES PROTÉINES QUI PEUVENT AVOIR PRÉCIPITÉ PENDANT LA CUISSON.



SIPHONNEZ ENSUITE LE CONTENU DE LA CASSEROLE (SANS PRÉLEVER LE FOND AU CENTRE RÉSIDU DU WHIRLPOOL) DIRECTEMENT DANS LA DAME-JEANNE. VOIR LE CHAPITRE « COMMENT SOUTIRER AVEC UN SIPHON ? ». CE SERA PLUS EFFICACE QUE DE VIDER DIRECTEMENT DE LA CASSEROLE À LA DAME-JEANNE VIA UN ENTONNOIR !



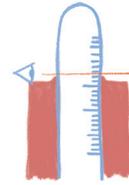
POUR OPTIMISER LA RÉDUCTION DE LA TEMPÉRATURE, ON PEUT LAISSER TREMPER LE TUYAU DU SIPHON DANS L'EAU GLACÉE DE L'ÉVIER PENDANT LE SIPHONNAGE. MAIS ATTENTION DE NE PAS DESCENDRE EN DESSOUS DE 20°C. JUSTE AVANT DE METTRE VOTRE MOÛT DANS L'ENCEINTE DE FERMENTATION, SOUTIREZ UN PEU DE LIQUIDE DANS UNE BOUTEILLE (OU UNE ÉPROUVETTE) ASSEZ HAUTE POUR QUE LE DENSIMÈTRE FLOTTE SANS TOUCHER LE FOND NI LES BORDS.





POUR EVITER DE GASPILLER VOTRE PRÉCIEUX MOÛT A CHAQUE MESURE, VEILLEZ À BIEN STÉRILISER LE RÉCIPIENT DE MESURE ET LE DENSIMÈTRE. VOUS POURREZ AINSI REMETTRE LE MOÛT DANS LA DAME-JEANNE APRÈS MESURE.

MESUREZ ALORS LA GRADUATION VISIBLE À LA SURFACE DU LIQUIDE, AU DESSUS DU « MÉNISQUE » COMME INDIQUÉ SUR LE DESSIN. N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER LE PETIT GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE DENSIMÈTRE FOURNI. INSCRIVEZ ENSUITE CETTE DENSITÉ SUR VOTRE FICHE COMPTE RENDU DE BRASSAGE. CELA VOUS PERMETTRA AUSSI D'ESTIMER VOTRE % D'ALCOOL EN FIN DE BRASSAGE.



ENSEMENCEMENT

ATTENTION, IL EST TRÈS IMPORTANT DE RESPECTER UNE TEMPÉRATURE ENTRE 18 ET 24°C QUAND VOUS AJOUTEZ LES LEVURES. SI LA TEMPÉRATURE EST TROP HAUTE, LES LEVURES MEURENT, SI ELLE EST TROP BASSE, LA FERMENTATION NE SE FERA PAS OU MOINS BIEN. OUVREZ LE SACHET DE LEVURE, ET AU MOYEN DE L'ENTONNOIR BIEN SEC, VERSEZ DANS LA DAME-JEANNE. LAISSEZ LES LEVURES SE RÉACTIVER PENDANT QUELQUES MINUTES AVANT DE MÉLANGER EN REMUANT LÉGÈREMENT LA DAME-JEANNE ET LA FERMER HERMÉTIQUEMENT.



PRÉVOIR
1/4 D'HEURE



FERMENTATION (PRIMAIRE)

APRÈS AVOIR INSÉRÉ LE BARBOTEUR (DANS LE BOUCHON OU LE JOINT DU FERMENTEUR), VERSEZ-Y UNE PETITE QUANTITÉ D'EAU POUR ASSURER L'ÉTANCHÉITÉ À L'AIR EXTÉRIEUR. LAISSEZ FERMENTER PENDANT 5 À 7 JOURS DANS UNE PIÈCE À TEMPÉRATURE AMBIANTE (IDÉALEMENT ENTRE 18 ET 24°C).



PRÉVOIR
5 À 7 JOURS



PENDANT CETTE PHASE, LES LEVURES VONT MANGER LES SUCRES FERMENTESCIBLES PRÉSENTS DANS LE MOÛT ET LES TRANSFORMER EN CO₂ ET EN ALCOOL C'EST LA FERMENTATION PRIMAIRE.

PENDANT LES PREMIÈRES 48 À 72 HEURES, L'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR SERA TRÈS IMPORTANTE, POUR SE CALMER ENSUITE PROGRESSIVEMENT ET PARAÎTRE COMPLÈTEMENT À L'ARRÊT. QUAND LE NIVEAU D'EAU DANS LE BARBOTEUR EST À L'ÉQUILIBRE, LA FERMENTATION PRIMAIRE ARRIVE À SON TERME.

MAIS ATTENTION, PAS D'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR NE VEUT PAS FORCÉMENT DIRE QUE LA FERMENTATION EST TERMINÉE.

LA QUALITÉ ET LA DURÉE DE LA FERMENTATION DÉPENDENT BEAUCOUP DE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE. PLUS LA TEMPÉRATURE EST BASSE, PLUS LA FERMENTATION DURE LONGTEMPS (ATTENTION, LE SOL EN CARRELAGE EST PLUS FROID QUE LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE - EN PÉRIODE FROIDE, SURÉLEVEZ LA DAME-JEANNE).

À LA FIN DE CETTE ÉTAPE DE FERMENTATION PRIMAIRE, LA DENSITÉ FINALE DEVRAIT ÊTRE ATTEINTE ET IL NE DEVRAIT PLUS Y AVOIR AUCUN SUCRE FERMENTESCIBLE DANS LE MOÛT. PRÉLEVEZ ALORS UN PEU DE MOÛT À 20°C ENVIRON, ET VERSEZ LE DANS UN RÉCIPIENT HAUT ET FIN (IDÉALEMENT UNE ÉPROUVETTE), ET RAPPELEZ VOUS : POUR ÉVITER DE GASPILLER VOTRE PRÉCIEUX MOÛT A CHAQUE MESURE, VEILLEZ À BIEN STÉRILISER L'ÉPROUVETTE ET LE DENSIMÈTRE. VOUS POURREZ AINSI REMETTRE LE MOÛT DANS LE FERMENTEUR APRÈS MESURE. IMMERGEZ LE DENSIMÈTRE DANS LE MOÛT AFIN DE MESURER LA DENSITÉ FINALE APRÈS FERMENTATION (N'OUBLIEZ PAS DE LA NOTER DANS LE COMPTE RENDU DE BRASSAGE POUR CALCULER LE TAUX D'ALCOOL).





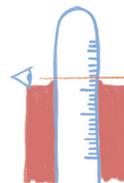
SI LA DENSITÉ FINALE EST TRÈS IMPORTANTE (BIEN SUPÉRIEURE À 1 010, VOIRE À 1 020). C'EST QUE LA FERMENTATION S'EST ARRÊTÉE. SOUVENT PARCE QUE LA TEMPÉRATURE ÉTAIT TROP BASSE PENDANT LA FERMENTATION (<18°C).

DANS CE CAS, REMETTEZ LE CONTENU DE L'ÉPROUVETTE DANS LE FERMENTEUR, ET DISPOSEZ CE DERNIER À CÔTÉ D'UN RADIATEUR OU AU SOLEIL, POUR QUE LE MOÛT SOIT ENTRE 20 ET 24°C. VOUS POUVEZ AJOUTER UNE CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE POUR «RELANCER LA MACHINE»...

- SI L'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR REPREND, LAISSEZ 2 OU 3 JOURS DE PLUS, JUSQU'À ÉQUILIBRE DES NIVEAUX D'EAU.
- SI ELLE NE REPREND PAS, C'EST QUE LA FERMENTATION EST BIEN TERMINÉE ET LA DENSITÉ DE DESCENDRA PLUS.

DANS CE CAS, LA DENSITÉ ÉLEVÉE EST SOUVENT LE RÉSULTAT DE LA PHASE D'EMPÂTAGE. EN EFFET, COMME EXPLIQUÉ DANS LE CHAPITRE SUR L'EMPÂTAGE, SI LA TEMPÉRATURE PENDANT CET EMPÂTAGE EST RESTÉE LONGTEMPS PLUS ÉLEVÉE QUE 65°C (AU CŒUR DU MOÛT), CELA FAVORISE LA PRODUCTION DE SUCRES NON-FERMENTESCIBLES (QUE LES LEVURES NE POURRONT JAMAIS MANGER). AINSI, LE MOÛT TERMINE SA FERMENTATION AVEC UNE DENSITÉ QUI SERA ASSEZ ÉLEVÉE, ET LA BIÈRE SERA PLUTÔT RONDE.

SI LA TEMPÉRATURE D'EMPÂTAGE AVAIT ÉTÉ INFÉRIEURE OU ÉGALE À 65°C (TOUJOURS AU CŒUR DU MOÛT), CELA FAVORISE LA PRODUCTION DE SUCRES FERMENTESCIBLES. AINSI LA DENSITÉ FINALE SERA PLUS PROCHE DE 1 010, VOIRE EN DESSOUS. ET LA BIÈRE SERA DITE PLUTÔT SÈCHE.



POUR BRASSER UNE IPA

SI VOUS BRASSEZ UNE IPA (LA FAMEUSE «INDIA PALE ALE») C'EST À CETTE ÉTAPE QU'IL FAUT AJOUTER LE SACHET DE HOUBLON SPÉCIAL IPA. ON APPELLE CETTE MÉTHODE D'AROMATISATION DE LA BIÈRE LE «HOUBLONNAGE À CRU» OU «DRY-HOPPING». VERSEZ DIRECTEMENT LE CONTENU DU SACHET DANS LE FERMENTEUR, MÉLANGEZ BIEN ET LAISSEZ INFUSER PENDANT ENCORE 3 À 5 JOURS. **ATTENTION, IL EST IMPORTANT QUE LA FERMENTATION PRIMAIRE SOIT TERMINÉE, OU DU MOINS, QU'IL N'Y AIT PLUS D'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR.** SINON LES COMPOSÉS AROMATIQUES - TRÈS VOLATILES - S'EN IRONT AVEC LE CO₂.



PRÉVOIR
3 À 5 JOURS



CLARIFICATION

À LA FIN DE CETTE PHASE DE FERMENTATION PRIMAIRE, L'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR EST TERMINÉE. ET LE NIVEAU D'EAU EST À L'ÉQUILIBRE.

EN PRINCIPE, VOUS POURRIEZ À PRÉSENT EMBOUTEILLER MAIS IL EST CONSEILLÉ DE CONSERVER LA BIÈRE PENDANT ENCORE 3 À 5 JOURS DANS UN ENDROIT PLUS FRAIS - IDÉALEMENT AU RÉFRIGÉRATEUR ENTRE 0 ET 4°C. SI VOUS N'AVEZ PAS ASSEZ DE PLACE DANS VOTRE FRIGO, CHOISISSEZ UNE PIÈCE PLUS FRAICHE, UNE CAVE, UN CELLIER.

CETTE ÉTAPE EST APPELÉE «COLD CRASH» - POUR «CASSURE À FROID» EN ANGLAIS - CAR ELLE FACILITE LA PRÉCIPITATION (CASSURE) DES PROTÉINES ET AUTRES PETITS RÉSIDUS DE FERMENTATION TELS QUE LES LEVURES, HOUBLONS, ETC. LE PRÉCIPITÉ SE DÉPOSE AINSI DANS LE FOND DU FERMENTEUR, CLARIFIANT AINSI LE MOÛT POUR LE RENDRE PLUS LIMPIDE.



PRÉVOIR
1 À 2 JOURS

MISE EN BOUTEILLES

QUAND LA DENSITÉ FINALE EST ATTEINTE ET QUE LA FERMENTATION EST VRAIMENT TERMINÉE, VOUS POUVEZ METTRE VOTRE BIÈRE EN BOUTEILLE. SOUTIREZ ALORS VOTRE MOÛT DANS UN RÉCIPIENT STÉRILISÉ PROPRE, TEL UN SEAU EN PLASTIQUE, UNE GRANDE CASSEROLE OU MARMITE, EN PRENANT



PRÉVOIR
1/2 HEURE





SOIN DE NE PAS SOUTIRER LE SÉDIMENT BLANCHÂTRE (RÉSIDUS DE LEVURE ET DE HOUBLONS) QUI S'EST DÉPOSÉ DANS LE FOND DU RÉCIPIENT DE FERMENTATION. SI VOUS UTILISEZ UN SIPHON, REPORTEZ-VOUS AU CHAPITRE « COMMENT SOUTIRER AVEC UN SIPHON ? ».

VOUS CONSTATEREZ ALORS QUE VOTRE MOÛT EST DÉJÀ PRESQUE DE LA BIÈRE : IL EN A LE GOÛT. IL CONTIENT DE L'ALCOOL. SA COULEUR EST PRESQUE DÉFINITIVE. MAIS IL NE CONTIENT PAS DU TOUT DE GAZ. C'EST À CAUSE DU BARBOTEUR QUI A ÉTÉ UTILISÉ PENDANT LA FERMENTATION. BARBOTEUR QUI PERMET D'ÉLIMINER LE CO₂ - POUR QUE LE FERMENTEUR N'EXPLOSE PAS - TOUT EN EMPÊCHANT L'AIR AMBIANT DE RENTRER ET CONTAMINER LE MOÛT.

IL VOUS FAUDRA DONC MAINTENANT AJOUTER DU SUCRE AVANT LA MISE EN BOUTEILLES POUR RECRÉER SUFFISAMMENT DE CO₂ POUR QUE VOTRE BIÈRE SOIT PÉTILLANTE.



ATTENTION AU RISQUE D'EXPLOSION DES BOUTEILLES :

IL VOUS FAUDRA AJOUTER ENTRE 7 ET 8G DE SUCRE PAR LITRE DE MOÛT. EN DESSOUS, LA BIÈRE SERA TRÈS PEU BULLEUSE. MAIS AU DESSUS, ELLE RISQUE DE SORTIR EN GEYSER À L'OUVERTURE DE VOS CAPSULES, VOIRE DE FAIRE EXPLOSER LES BOUTEILLES. STÉRILISEZ BIEN TOUS LES USTENSILES ET LES BOUTEILLES, POUR ÉVITER UNE CONTAMINATION. ET ENFIN, LE CHOIX DES BOUTEILLES EST ÉGALEMENT TRÈS IMPORTANT (VOIR CHAPITRE : « QUELLES BOUTEILLES CHOISIR ? »).

MESUREZ LA QUANTITÉ DE MOÛT OBTENU APRÈS SOUTIRAGE (EN LITRE). À L'AIDE D'UNE BALANCE ASSEZ PRÉCISE (IDÉALEMENT AU GRAMME PRÈS), PESEZ LA QUANTITÉ DE SUCRE À AJOUTER EN RESPECTANT LA PROPORTION DE 7 À 8G DE SUCRE PAR LITRE DE MOÛT (AINSI, PAR EXEMPLE, SI VOUS OBTENEZ 4 L DE MOÛT, IL VOUS FAUDRA PESER $4 \times 8 = 32$ G DE SUCRE).

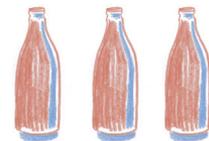
PRÉLEVEZ ALORS UN PEU DE CE MOÛT (15CL ENVIRON) ET FAITES LE BOUILLIR AVEC LE SUCRE QUE VOUS AUREZ PESÉ. JUSQU'À DISSOLUTION COMPLÈTE DU SUCRE. MÉLANGEZ DANS LE MOÛT AVEC UNE SPATULE BIEN STÉRILISÉE AFIN DE BIEN RÉPARTIR LE SIROP DANS LE MOÛT. VERSEZ À PRÉSENT LE MOÛT DANS LES BOUTEILLES JUSQU'À ENVIRON 2 À 3 CM DU GOULOT.

Laissez reposer

FERMEZ LES BOUTEILLES, COLLEZ VOS ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES ET LAISSEZ REPOSER DANS UN ENDROIT CHAUD (20-25°C) PENDANT AU MOINS 5 À 7 JOURS. EN THÉORIE, VOTRE BIÈRE EST ENSUITE PRÊTE À ÊTRE DÉGUSTÉE. MAIS NOUS VOUS CONSEILLONS DE LA LAISSER CLARIFIER ET MÛRIR PENDANT 5 À 8 SEMAINES DANS UN ENDROIT PLUS FRAIS (ENVIRON 10-15°C) ET SOMBRE. VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE CAR VOTRE BIÈRE N'EN SERA QUE PLUS GOÛTEUSE. DERNIER CONSEIL, N'ALLONGEZ PAS LES BOUTEILLES, CONSERVEZ-LES PLUTÔT DEBOUT.



PRÉVOIR
5 À 7 JOURS



Dégustez

LA FERMENTATION EN BOUTEILLE (QUI REND LA BIÈRE NATURELLEMENT GAZEUSE) SE TRADUIT PAR UN DÉPÔT DE SÉDIMENTS FINS ISSUS DE LA LEVURE RESTANT DANS LA BOUTEILLE. CE SÉDIMENT EST ENTIÈREMENT NATUREL ET DONNE À LA BIÈRE SON ASPECT TROUBLE CARACTÉRISTIQUE DES BIÈRES ARTISANALES NON FILTRÉES. SI VOUS PRÉFÉREZ QUE VOTRE BIÈRE SOIT LE MOINS TROUBLE POSSIBLE, STOCKEZ VOS BOUTEILLES DEBOUT AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT DE CONSOMMER ET SERVEZ À UNE TEMPÉRATURE DE 6-8°C.

VERSEZ ALORS VOTRE BIÈRE DÉLICATEMENT DANS LE VERRE SANS PERTURBER LE SÉDIMENT AU FOND DE LA BOUTEILLE.

(L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION).





COMMENT SOUTIRER AVEC UN SIPHON ?

PENDANT PLUSIEURS ÉTAPES DE FERMENTATION ET CELLE DE MISE EN BOUTEILLE. IL VOUS FAUT SOUTIRER LA BIÈRE. C'EST-À-DIRE PRÉLEVER TOUT OU PARTIE DU LIQUIDE POUR LE TRANSVASER D'UN CONTENANT À UN AUTRE. VÉRIFIER LA DENSITÉ OU METTRE EN BOUTEILLE.

LE FONCTIONNEMENT DU SIPHON EST TOUT SIMPLEMENT BASÉ SUR L'UTILISATION D'UN TUYAU SERVANT À TRANSVASER UN LIQUIDE SUIVANT LE PRINCIPE DES VASES COMMUNICANTS.

AVANT TOUTE UTILISATION, STÉRILISEZ LE TUYAU-SIPHON AVEC DE L'EAU TIÈDE ET UN DÉTERGENT. DÉROULEZ ENSUITE CE TUYAU SIPHON EN L'ÉTENDANT LÉGÈREMENT AFIN QU'IL NE S'ENROULE PLUS SUR LUI-MÊME. PUIS POSITIONNEZ VOTRE CONTENANT DE DÉPART (PAR EXEMPLE LA DAME-JEANNE) EN HAUTEUR BIEN AU DESSUS DU CONTENANT DANS LEQUEL VOUS ALLEZ SOUTIRER VOTRE BIÈRE. PAR EXEMPLE EN LA POSANT SUR UNE PETITE TABLE.

IMMERGEZ ENSUITE UNE EXTRÉMITÉ DU SIPHON DANS LE CONTENANT DE DÉPART. LÉGÈREMENT SOUS LA SURFACE DU LIQUIDE. PUIS ASPIREZ (AVEC LA BOUCHE) DEPUIS L'AUTRE EXTRÉMITÉ DU TUYAU JUSQU'À CE QUE LE LIQUIDE ARRIVE À CETTE EXTRÉMITÉ. C'EST L'AMORÇAGE.

LAISSEZ ENFIN LE LIQUIDE S'ÉCOULER AUTOMATIQUÉMENT DANS VOTRE DEUXIÈME CONTENANT ! PRENEZ GARDE DE NE PAS REMUER OU ASPIRER LE DÉPÔT PENDANT CETTE ÉTAPE DE SIPHONAGE. POUR NE PAS MÉLANGER LA BIÈRE ET CE DÉPÔT. VEILLEZ ÉGALEMENT À CE QUE L'EXTRÉMITÉ RESTE BIEN SOUS LA SURFACE DU LIQUIDE POUR NE PAS DEVOIR RECOMMENCER L'AMORÇAGE ET ASPIRER DE NOUVEAU AVEC LA BOUCHE. ET VOILÀ. C'EST MAGIQUE !



L'HYGIÈNE

COMME MENTIONNÉ PLUS HAUT, UNE DES PRINCIPALES CAUSES DE DÉFAUT - VOIRE D'ÉCHEC - DANS LA FABRICATION DE BIÈRE À LA MAISON EST L'INFECTION PAR DES MICRO-ORGANISMES À CAUSE D'UN NETTOYAGE OU D'UNE STÉRILISATION INSUFFISANTS DES USTENSILES. IL EST DONC TRÈS IMPORTANT DE BIEN STÉRILISER TOUT VOTRE MATÉRIEL, MAIS AUSSI LA



DAME-JEANNE, AINSI QUE LES BOUTEILLES DANS LESQUELLES VOUS METTREZ VOTRE BIÈRE.

SI VOTRE LAVE-VAISSELLE A UN PROGRAMME HAUTE TEMPÉRATURE, CELA PEUT SUFFIRE. MAIS L'IDÉAL EST DE VERSER DE L'EAU BOUILLANTE DANS VOTRE ÉVIER ET D'Y PLACER TOUS VOS USTENSILES ET VOS BOUTEILLES PENDANT UNE DIZAINE DE MINUTES. UNE FOIS STÉRILISÉS, ÉGOUTTEZ BIEN CHACUN DE VOS USTENSILES ET BOUTEILLES.

EVIDEMMENT, IL EST ÉGALEMENT IMPORTANT DE BIEN SE LAVÉ LES

MAINS AVANT DE COMMENCER LA FABRICATION DE VOTRE BIÈRE MAISON ! VOUS POUVEZ UTILISER DES GANTS EN PLASTIQUE SI VOUS ÊTES SENSIBLE AUX DÉTERGENTS. ÉVITEZ LA BONNE VIEILLE SPATULE EN BOIS, OU LE CONTENANT EN TERRE QUI NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE ET PRÉFÉREZ DES USTENSILES EN VERRE, EN PLASTIQUE OU EN ACIER INOXYDABLE, QUI PEUVENT ÊTRE STÉRILISÉS AVANT UTILISATION.

ATTENTION CONSEILS SPÉCIFIQUES POUR LE NETTOYAGE DE LA DAME-JEANNE :

- NE PAS TREMPER LA DAME-JEANNE DIRECTEMENT DANS L'EAU BOUILLANTE. CELA POURRAIT OCCASIONNER UN CHOC THERMIQUE ET RISQUERAIT DE LA FAIRE ÉCLATER. POUR ÉVITER CELA, PASSEZ-LA QUELQUES MINUTES SOUS LE ROBINET D'EAU CHAUDE PUIS PLONGEZ-LA TOUT DOUCEMENT DANS L'EAU BOUILLANTE EN VEILLANT BIEN À CE QUE TOUTES LES PARTIES DE LA DAME-JEANNE SOIENT SUFFISAMMENT IMMÉRGÉES. UTILISEZ UN DÉTERGENT DÉSINFECTANT





POUR ÉLIMINER LES BACTÉRIES ET MICROBES, MAIS ÉGALEMENT LES SCORIES ET AUTRES PETITES IMPURETÉS PRÉSENTES DANS LE LIQUIDE.

POUR STÉRILISER VOTRE DAME-JEANNE, UTILISEZ PLUTÔT UN DÉTERGENT - DÉSINFECTANT NATUREL MAISON (VOIR RECETTE BAS DE PAGE) OU UN DÉTERGENT DÉSINFECTANT INDUSTRIEL TYPE CHEMIPRO® (DISPONIBLE SUR WWW.RADISSETCAPUCINE.COM).

- APRÈS FERMENTATION, LA PAROI INTÉRIEURE DE LA DAME-JEANNE SERA RECOUVERTE DE NOMBREUSES IMPURETÉS, MOUSSE SÉCHÉE, LEVURES MORTES, ETC. DE MÊME POUR CERTAINS USTENSILES COMME LE BARBOTEUR + BOUCHON.

IL VOUS FAUDRA TOUT NETTOYER CONSCIENCIEUSEMENT AVANT TOUTE UTILISATION ULTÉRIEURE. RINCEZ D'ABORD ABONDAMMENT AVEC DE L'EAU CHAUDE, PUIS AVEC UN DÉTERGENT - DÉSINFECTANT, EN PRENANT SOIN D'ÉLIMINER TOUTES LES IMPURETÉS COLLÉES SUR LES PAROIS INTÉRIEURES. UTILISEZ AU BESOIN UN ÉCOUVILLON (BROSSE À BOUTEILLE) ADAPTÉ (DISPONIBLE DANS UN MAGASIN DE BRICOLAGE OU DANS UNE DROGUERIE SPÉCIALISÉE).

RECETTE POUR FABRIQUER 1 LITRE DE DÉTERGENT ÉCOLOGIQUE À LA MAISON :

MÉLANGEZ DANS 1 LITRE D'EAU CHAUDE, 2 CUILLÈRES À SOUPE DE BICARBONATE DE SOUDE (DÉTARTRANT, DÉSINFECTANT, DÉGRAISSANT), AJOUTEZ 2 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE D'ALCOOL BLANC (DÉTARTRANT, DÉGRAISSANT, DÉTACHANT), REMUEZ ÉNERGIQUEMENT ET ASSUREZ-VOUS QUE LES SURFACES INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE ONT ÉTÉ SUFFISAMMENT EN CONTACT AVEC LE PRODUIT. RINCEZ ENSUITE ABONDAMMENT AVEC DE L'EAU FROIDE ET LAISSEZ ÉGOUTTER.

DIFFÉRENTES SORTES DE BIÈRES

IL N'EST PAS FACILE DE CLASSIFIER LES BIÈRES TANT ELLES SONT NOMBREUSES ET VARIÉES ET TANT IL EXISTE DE CRITÈRES POSSIBLES.

ON PEUT CHOISIR DE LES CLASSER PAR COULEUR, EN DISTINGUANT LES BIÈRES BLONDES, DES ROUSSES OU DES BRUNES. CETTE COULEUR DÉPEND PRINCIPALEMENT DU NIVEAU DE SÉCHAGE, CUISSON OU TORRÉFACTION DES GRAINS DE MALT UTILISÉ DANS LE BRASSIN. PLUS LE MALT EST GRILLÉ, PLUS LA COULEUR DE LA BIÈRE SERA FONCÉE.

ON PEUT CHOISIR DE LES CLASSER PAR MÉTHODE DE FERMENTATION. ON DISTINGUE LES BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE (TELLES QUE CELLES QUE VOUS POURREZ FABRIQUER AVEC CE KIT), LES BIÈRES DE FERMENTATION BASSE, POUR LESQUELLES LA TEMPÉRATURE DE FERMENTATION EST ASSEZ BASSE (ENTRE 5 ET 10°C, AU LIEU DES 18 À 24°C), ET LES BIÈRES DE FERMENTATION SPONTANÉE (SANS AJOUT DE LEVURE).

ON PEUT ENFIN LES CLASSER PAR APPELLATION COMME LES BIÈRES D'ABBAYE, À L'ORIGINE BRASSÉES DANS LES MONASTÈRES (MÊME SI DE NOS JOURS PEU DE BIÈRES SONT RÉELLEMENT BRASSÉES PAR DES MOINES). LES BIÈRES AROMATISÉES DANS LESQUELLES ON AJOUTE DES FRUITS (DES CERISES PAR EXEMPLE POUR LA KRIEK), LES BIÈRES BLANCHES (DONT UNE PARTIE DU MALT D'ORGE EST REMPLACÉE PAR DU MALT DE BLÉ - OU FROMENT), LES BIÈRES SANS ALCOOL, LES ALE, PILS ET AUTRE STOUTS.

IL EXISTE AINSI UNE INFINITÉ DE POSSIBILITÉS DE TYPES DE BIÈRES ET IL EST POSSIBLE DE BRASSER LA PLUPART D'ENTRE ELLES À LA MAISON !





FAQ

LA DENSITÉ FINALE EST TROP ÉLEVÉE ET NE DESCEND PLUS (> 1 010 VOIRE 1 020) :

SI IL N'Y A PLUS DU TOUT D'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR. MAIS QUE LA DENSITÉ EST ASSEZ ÉLEVÉE. C'EST PEUT-ÊTRE QUE LA FERMENTATION N'EST PAS TERMINÉE ET QUE LES LEVURES SE SONT «ENDORMIES» (TEMPÉRATURE TROP BASSE?).

VOUS POUVEZ ESSAYER DE LES RÉACTIVER EN LEUR REDONNANT UN PEU DE SUCRE (UNE BELLE CUILLÈRE À SOUPE DILUÉE DANS UN PEU D'EAU CHAUDE DIRECTEMENT DANS LA DAME-JEANNE) ET EN REMUANT ÉNERGIQUEMENT. PLACEZ VOTRE FERMENTEUR DANS UN ENDROIT PLUS CHAUD. VOUS DEVRIEZ VOIR DE NOUVEAU DE L'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR. LAISSEZ «BULLER» JUSQU'À ARRÊT COMPLET. QUAND LES NIVEAUX SONT À L'ÉQUILIBRE (ENVIRON 2 À 3 JOURS).

SI LA DENSITÉ N'A TOUJOURS PAS BAISSÉ. C'EST QUE LE BRASSAGE PROPREMENT DIT A EU QUELQUES PETITS DÉFAUTS. ET LA DENSITÉ NE BAISSERA PLUS... LA PLUPART DU TEMPS. C'EST DU AU FAIT QUE LA TEMPÉRATURE D'EMPÂTAGE A ÉTÉ TROP ÉLEVÉE TROP LONGTEMPS. AU DELÀ DES 65°C. VOIRE 68-69... PAS DE SOUCI EN SOI. SAUF SI C'EST MONTÉ AU DELÀ DE 70-75°C. OÙ LÀ C'EST EMBÊTANT CAR L'AMIDON DU MALT DEVIENT UNE SORTIE DE GÉLATINE. SI C'EST RESTÉ ENTRE 65 ET 70 PENDANT QUELQUES TEMPS. ALORS DANS CE CAS. CELA CRÉE PLUS DE SUCRES DIT «NON FERMENTESCIBLES» ET DONC. DES SUCRES QUE LES LEVURES NE PEUVENT PAS MANGER. DONC IL RESTE PLUS DE SUCRE À LA FIN DE LA FERMENTATION. QUI NE SERONT JAMAIS MANGÉS. ET DONC LA DENSITÉ EST PLUS ÉLEVÉE.

L'IMPACT. SI LA DENSITÉ FINIT PAR EXEMPLE À 1025 ET NE BOUGE PLUS. C'EST QUE LA BIÈRE SERA PLUTÔT RONDE. ASSEZ RICHE EN TEXTURE. ET UN PEU MOINS ALCOOLISÉE.

VOUS POURREZ ALORS METTRE EN BOUTEILLES. MAIS ATTENTION. NE RÉDUISSEZ PAS LA QUANTITÉ DE SUCRE CAR IL N'Y EN A PLUS DANS LE MOÛT QUE LES LEVURES PEUVENT MANGER. AJOUTEZ ALORS LE «CLASSIQUE» 8G PAR LITRE OBTENU QUAND MÊME. ET LAISSEZ FERMENTER AU MOINS 2 SEMAINES.

IL Y A UN DÉPÔT TRÈS-TROP IMPORTANT DANS LE FOND DE MON FERMENTEUR :

C'EST SOUVENT DU À UN CONCASSAGE TROP FIN DU GRAIN. CE QUI OCCASIONNE DE LA FARINE EN SUSPENSION PENDANT LA CUISSON PUIS L'ÉBULLITION. QUI SÉDIMENTE DONC BEAUCOUP DANS LE FERMENTEUR. ATTENTION. IL EST CEPENDANT NORMAL D'AVOIR UN DÉPÔT D'ENVIRON 2-3 CM D'ÉPAISSEUR...

LA BIÈRE N'EST PAS ASSEZ PÉTILLANTE :

- IL EST POSSIBLE QUE VOUS N'AYEZ PAS MIS ASSEZ DE SUCRE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. SI LA FERMENTATION EST BIEN TERMINÉE. IL VOUS FAUT AJOUTER ENVIRON 8G PAR LITRE DE MOÛT AVANT LA MISE EN BOUTEILLES.

- LE SUCRE AJOUTÉ ÉTAIT PEUT-ÊTRE INSUFFISAMMENT FONDU ET DONC MAL RÉPARTI DANS LES BOUTEILLES. CERTAINES BOUTEILLES SERONT DONC INSUFFISAMMENT CARBONATÉES. ET D'AUTRES TROP : ATTENTION AU GUSHING (VOIR PLUS BAS)...

- UNE FOIS REMPLIES ET FERMÉES. LES BOUTEILLES ONT ÉTÉ STOCKÉES À TROP BASSE TEMPÉRATURE. CE QUI A EMPÊCHÉ LA FERMENTATION SECONDAIRE D'AVOIR LIEU. OU AU CONTRAIRE. ELLES ONT ÉTÉ EXPOSÉES À UNE TEMPÉRATURE TROP IMPORTANTE (CE QUI A TUÉ LES LEVURES).

PENDANT LA PREMIÈRE SEMAINE. L'IDÉAL EST DE LAISSER LES BOUTEILLES DANS UNE PIÈCE À 20°C. PUIS N'HÉSITÉS PAS À LAISSER LES BOUTEILLES PLUS LONGTEMPS. 6 À 8 SEMAINES OU PLUS DANS UN ENDROIT PLUS FRAIS.

- SI SEULEMENT UNE PARTIE DES BOUTEILLES PRÉSENTE CE DÉFAUT. C'EST PEUT-ÊTRE QUE LES CAPSULES OU JOINTS DE BOUCHONS MÉCANIQUES QUE VOUS AVEZ UTILISÉS POUR VOS BOUTEILLES ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

LA FERMENTATION S'ARRÊTE TRÈS/TROP VITE :

ATTENTION. LA FERMENTATION PRIMAIRE NE DURE QUE 48 À 72H APRÈS L'AJOUT DES LEVURES. C'EST À DIRE AVEC UNE ACTIVITÉ IMPORTANTE DANS LE BARBOTEUR. C'EST DONC NORMAL SI CETTE ACTIVITÉ SEMBLE S'ARRÊTER AU BOUT DES 2-3 PREMIERS JOURS.





LAISSEZ FERMENTER COMME INDIQUÉ DANS LE LIVRET PLUS HAUT.

LA FERMENTATION NE COMMENCE PAS (PAS D'ACTIVITÉ DU TOUT DANS LE BARBOTEUR) :

- VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE OUBLIÉ DE METTRE LA LEVURE DANS VOTRE MOÛT ?
 - LE MOÛT ÉTAIT TROP CHAUD (SUPÉRIEUR À 40°C) LORSQUE VOUS Y AVEZ VERSÉ LA LEVURE. CE QUI A PU LA DÉTRUIRE. VOUS POUVEZ Y REMÉDIER EN Y INTÉGRANT DE NOUVEAU DE LA LEVURE À UN NIVEAU DE TEMPÉRATURE OPTIMAL (CÀD 18 À 24°C). POUR ACHETER DE LA LEVURE SUPPLÉMENTAIRE.
- CONNECTEZ-VOUS SUR : WWW.RADISSETCAPUCINE.COM. EN ATTENDANT, CONSERVEZ VOTRE BRASSIN AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UN CONTENANT ÉTANCHE, POUR ÉVITER TOUTE CONTAMINATION.
- À L'INVERSE, LA TEMPÉRATURE DU MOÛT ÉTAIT TROP BASSE LORSQUE VOUS Y AVEZ VERSÉ LA LEVURE. CE QUI A EMPÊCHÉ OU RÉDUIT LEUR ACTIVATION. LA FERMENTATION A AINSI PEUT-ÊTRE COMMENCÉ PUIS S'EST ARRÊTÉE, OU PEUT NE PAS AVOIR COMMENCÉ DU TOUT. VOUS POUVEZ Y REMÉDIER EN AUGMENTANT LA TEMPÉRATURE DE VOTRE MOÛT. VOUS POUVEZ PAR EXEMPLE PLACER LA DAME-JEANNE DANS UN ENDRIT PLUS CHAUD, AU SOLEIL OU PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR, MAIS VEILLEZ À NE PAS DÉPASSER LA TEMPÉRATURE DE 25°C POUR NE PAS RISQUER DE TUER LES LEVURES.

BIÈRE TROP GAZEUSE :

CELA S'APPELLE LE «GUSHING». UNE GRANDE PARTIE DE LA BIÈRE S'ÉCHAPPE EN GEYSER DÈS L'OUVRETTURE DE LA BOUTEILLE...

- VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE AJOUTÉ TROP DE SUCRE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. EN GÉNÉRAL LA QUANTITÉ DOIT ÊTRE DE 8 G/L SI LA FERMENTATION ÉTAIT BIEN TERMINÉE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE LA QUANTITÉ DE SUCRE SOIT MESURÉE AVEC PRÉCISION. UTILISEZ AINSI UNE BALANCE DE CUISINE PRÉCISE. PLUTÔT QU'UN VERRE MESUREUR, OU ALORS UN DOSEUR À SUCRE SPÉCIAL BRASSAGE.
- LE SUCRE AJOUTÉ ÉTAIT PEUT-ÊTRE INSUFFISAMMENT FONDU ET DONC MAL RÉPARTI DANS LES BOUTEILLES. CERTAINES BOUTEILLES SERONT DONC TROP CARBONATÉES, ET D'AUTRES PAS ASSEZ...
- LA BIÈRE N'A PAS SUFFISAMMENT FERMENTÉ AVANT LA MISE EN BOUTEILLES. DANS CETTE SITUATION, LE SUCRE NON CONSOMMÉ PAR LES LEVURES SERA TRANSFÉRÉ DANS LES BOUTEILLES. AINSI CE SUCRE PLUS CELUI AJOUTÉ ENSUITE AVANT MISE EN BOUTEILLE EST EN EXCÈS, CE QUI GÉNÈRE UN EXCÈS DE GAZ. ATTENTION, SI LA PRESSION DU GAZ EST SUFFISAMMENT ÉLEVÉE, LES BOUTEILLES PEUVENT EXPLOSER (IL S'AGIT D'UNE SITUATION TRÈS RARE MAIS TRÈS DANGEREUSE QUI PEUT CAUSER DES BLESSURES). UNE MISE EN BOUTEILLES TROP TÔT EST GÉNÉRALEMENT LE RÉSULTAT D'UNE FERMENTATION À TROP BASSE TEMPÉRATURE. CONTRÔLEZ DONC BIEN LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE ET DE VOTRE BIÈRE, AINSI QUE L'ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR. VÉRIFIEZ ÉGALEMENT TOUJOURS LA DENSITÉ DE VOTRE BIÈRE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE, ELLE DOIT ÊTRE AUTOUR DE 1 010.
- VOTRE BIÈRE A ÉTÉ INFECTÉE PAR DES MICRO-ORGANISMES, VOUS N'AVEZ PAS BIEN STÉRILISÉ VOS USTENSILES À UN MOMENT DONNÉ. ET LÀ, MALHEUREUSEMENT, IL N'Y A RIEN À FAIRE...

LA BIÈRE A UN GOÛT ACIDE OU AMER ET/OU UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE :

C'EST PRESQUE TOUJOURS UN SIGNE QUE VOTRE BIÈRE EST INFECTÉE PAR DES MICRO-ORGANISMES. IL Y A UN CERTAIN NOMBRE DE FACTEURS QUI PEUVENT CAUSER CELA :

- L'UTILISATION D'UN ÉCOUVILLON ADAPTÉ EST VRAIMENT EFFICACE POUR ENLEVER LES SÉDIMENTS DE LA SURFACE INTÉRIEURE DU FERMENTEUR APRÈS FERMENTATION, MAIS CELA PEUT AUSSI LAISSER DE MICRO-GRIFFURES SUR CES PAROIS, PARFOIS DIFFICILEMENT VISIBLES À L'ŒIL NU ET QUI FORMENT DES NICHES IDÉALES POUR LES BACTÉRIES. IL EST DONC IMPORTANT DE CORRECTEMENT STÉRILISER VOS USTENSILES POUR DÉTRUIRE CES MICRO-ORGANISMES.
- UNE FOIS QUE LE MOÛT A FINI DE BOUILLIR, IL EST TRÈS IMPORTANT D'EN ABAISSER LA TEMPÉRATURE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE AVANT D'Y AJOUTER LA LEVURE. SI ON NE FAIT ATTENTION, LE TEMPÉRATURE DU MOÛT VA DESCENDRE TROP DOUCEMENT ET RESTER LONGTEMPS DANS LA ZONE ENTRE 25 ET 40°C. TEMPÉRATURE IDÉALE POUR BEAUCOUP DE BACTÉRIES ET MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES. L'IDÉAL EST DE FAIRE BAISSER LA TEMPÉRATURE DE 100 À 22°C EN MOINS DE 15 MINUTES, CE QUI EST ASSEZ FACILE POUR LES «PETITS» BRASSINS (INFÉRIEURS À 5L), MAIS PLUS COMPLIQUÉ AU DESSUS. ON UTILISE ALORS UN ÉQUIPEMENT SPÉCIAL COMME UN





ÉCHANGEUR À PLAQUE OU À SERPENTIN.

IL N'Y A AUCUNE ACTIVITÉ DANS LE BARBOTEUR :

- LE BOUCHON ET/OU LE BARBOTEUR NE SONT PEUT-ÊTRE PAS BIEN POSITIONNÉS. ET DONC LA DAME-JEANNE N'EST PAS FERMÉE DE MANIÈRE SUFFISAMMENT ÉTANCHE. ON PENSE AINSI À TORT QUE LA FERMENTATION N'A PAS COMMENCÉ PARCE QU'IL N'Y A PAS D'ACTIVITÉ BOUILLONNANTE À TRAVERS LE BARBOTEUR. ALORS QU'EN FAIT LA BIÈRE FERMENTE BIEN ET LE CO₂ S'ÉCHAPPE PAR LE BOUCHON MAL FERMÉ.
- VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE OUBLIÉ DE METTRE DE L'EAU DANS LE BARBOTEUR COMME PRÉCÉDEMMENT. L'ÉCHANGE GAZEUX SE PRODUIT BIEN MAIS SANS ACTIVITÉ VISIBLE DANS LE BARBOTEUR.
- UN BON MOYEN DE SAVOIR SI VOTRE MOÛT FERMENTE EST DE VOIR UNE MOUSSE SE DÉVELOPPER À LA SURFACE DU LIQUIDE. PUIS RETOMBER. LAISSANT DE NOMBREUX DÉPÔTS SUR LA PAROI DE LA DAME-JEANNE.
- LA TEMPÉRATURE DU MOÛT EST TROP ÉLEVÉE (VOIR «LA FERMENTATION NE COMMENCE PAS»).
- LA TEMPÉRATURE DU MOÛT EST TROP BASSE (VOIR «LA FERMENTATION NE COMMENCE PAS»).

EST-CE LÉGAL DE FABRIQUER SA BIÈRE ?

LA FABRICATION POUR SON PROPRE USAGE SANS COMMERCIALISATION EST LÉGALE. EN REVANCHE. LES MICROBRASSERIES QUI VENDENT LEURS BIÈRES SONT DÉCLARÉES AUPRÈS DES DOUANES ET PAIENT UNE TAXE.

COMPTE-RENDU DE BRASSAGE

BRASSIN N°..... BRASSEURS..... DATE.....

INGRÉDIENTS	MALT	HOUBLON AMÉRISANT	HOUBLON AROMATIQUE	LEVURES
POIDS				
TYPE. EBC...				

CHECK UP MATÉRIEL :

- | | | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> DAME-JEANNE | <input type="checkbox"/> SAC À INFUSER LE HOUBLON | <input type="checkbox"/> VERRE MESUREUR |
| <input type="checkbox"/> BOUCHON | <input type="checkbox"/> FICHE COMPTE-RENDU | <input type="checkbox"/> SPATULE DE CUISINE |
| <input type="checkbox"/> BARBOTEUR | <input type="checkbox"/> VERRE | <input type="checkbox"/> LOUCHE |
| <input type="checkbox"/> THERMOMÈTRE | <input type="checkbox"/> ENTONNOIR | <input type="checkbox"/> TORCHON DE CUISINE PROPRE |
| <input type="checkbox"/> DENSIMÈTRE | <input type="checkbox"/> 2 MARMITES DE 5 À 6 L | <input type="checkbox"/> PASSOIRE / TAMIS |
| <input type="checkbox"/> SIPHON D'EXTRACTION | <input type="checkbox"/> BALANCE DE CUISINE PRÉCISE | <input type="checkbox"/> LIVRET DE RECETTE |

EMPÂTAGE

VERSEMENT MALT ___H___MIN
 EAU UTILISÉE ___L
 MESURE AU DÉBUT : _____°C
 MESURE APRÈS 15 MIN : _____°C
 MESURE APRÈS 30 MIN : _____°C
 MESURE APRÈS 45 MIN : _____°C
 MESURE APRÈS 60 MIN : _____°C

FILTRATION :

TRANSFERT ___H___MIN
 LITRES VERSÉS : _____L
 DURÉE : ___H___MIN
 DÉBUT : ___H___MIN
 FIN : ___H___MIN





ÉBULLITION: DÉBUT ___H___MIN FIN ___H___MIN

	AMER/AROM	TEMPÉRATURE	VERSÉ À	RETIRÉ À	DURÉE
1 ^{ER} HOUBLON			___H___MIN	___H___MIN	___H___MIN
2 ^{EME} HOUBLON			___H___MIN	___H___MIN	___H___MIN

REFROIDISSEMENT :

RELEVÉ 1
HEURE ___H___MIN
TEMPÉRATURE ___°C

RELEVÉ 2
HEURE ___H___MIN
TEMPÉRATURE ___°C

FÉRMENTATION :

CONTENANCE DAME-JEANNE ___ L
POIDS À VIDE ___ KG.
ESTIMATION ALCOOL PROBABLE : ___

DATE DÉBUT
__ / __ / __
TEMPÉRATURE ___°C
DENSITÉ MESURÉE ___
NBRE/LITRES ___

DATE PRÉLÈVEMENT
__ / __ / __
TEMPÉRATURE ___°C
DENSITÉ MESURÉE ___
NBRE/LITRES ___

DATE FIN
__ / __ / __
TEMPÉRATURE ___°C
DENSITÉ MESURÉE ___
NBRE/LITRES ___

MISE EN BOUTEILLES :

DATE __ / __ / __
ESTIMATION ALCOOL PROBABLE : ___
POIDS DAME-JEANNE ___ KG.
SUCRE AJOUTÉ ___ G.

TYPE BOUTEILLES _____
NBRE DE BOUTEILLES OBTENUES _____
NBRE DE LITRES OBTENUS ___ L

DÉGUSTATION : DATE __ / __ / __

MOUSSE :

- FAIBLE
 ABSENTE
 ABONDANTE
 NORMALE

PÉTILLANCE :

- EXCESSIVE
 NORMALE
 ABSENTE
 FAIBLE

COULEUR :

- EXTRA BLONDE
 AMBRÉE
 BLONDE
 BRUNE



NATURE & DÉCOUVERTES
11. RUE DES ETANGS GOBERT
78000 VERSAILLES - FRANCE
N° SERVICE CLIENT +33 (0)1 8377 0000
WWW.NATUREETDECOUVERTES.COM

UNE QUESTION ?
NOTRE CUISINIER-BRASSEUR EST À VOTRE ÉCOUTE
POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS PAR E-MAIL :
CUISINIER@RADISSETCAPUCINE.COM

RADIS ET CAPUCINE
42. RUE DES PERREYEUX - B.P. 5 0116
49803 TRÉLAZÉ CEDEX
WWW.RADISSETCAPUCINE.COM

CRÉATION RECETTE ET TEXTES : SÉBASTIEN ROMÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

