

MODE D'EMPLOI

De plus, nous aurons besoin de

Marmite de 7 litres - Casserole - Tamis - Bouteilles en verre - Glace
Vaporisateur - Entonnoir - Sucre blanc - 3 litres d'eau minérale

1



Macération

Faites chauffer 5 litres d'eau dans une casserole jusqu'à 57°C, puis retirez la casserole du feu et ajoutez le sac complet de malts. Mélangez bien et remuez pendant 5 minutes. Après il faudra faire monter la température jusqu'à 65°C, remuez occasionnellement l'infusion à fin de maintenir la température pendant 60min, puis éteignez le feu.

2



Lavage

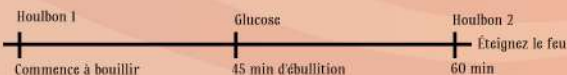
Passez le moût au tamis et rincez le malt qui reste dans le tamis avec de l'eau à 74°C. Ajoutez de l'eau jusqu'à avoir les 5 litres initiaux.

3



Ébullition

Faites chauffer le moût et laissez-le bouillir constamment et vigoureusement. Ensuite:
Ajoutez le Sac de houblon 1 lorsque le moût commence à bouillir.
Ajoutez le Sac de glucose 45 minutes après le moût commence à bouillir.
Ajoutez le Sac de houblon 2 60 minutes après le moût commence à bouillir, puis éteignez le feu



4



Stérilisation

Maintenant il faudra stériliser tout ce qui va rentrer en contact avec le moût. Mélangez une cuillère à café de l'agent stérilisant par litre d'eau chaude. Après, pulvérisez la cuve de fermentation, le couvercle, le tamis et le thermomètre; ne rincez pas, laissez-les sécher.

5



Refroidissement

Remplissez un évier avec de l'eau et de la glace a fin d'y placer le seau fermenteur vide et stérile. Passez le moût au tamis et ajoutez de l'eau minérale très froide jusqu'à ce qu'il y ait 5 litres de moût dans le seau de fermentation. Pendant qu'il se refroidit, couvrez le fermenteur avec le couvercle. Le moût doit atteindre entre 20-25°C, ensuite retirez le seau de fermentation de la glace.

6



Fermentation

Ajoutez la levure et fermez hermétiquement le couvercle en appuyant sur le bord jusqu'à entendre «click». Ajoutez de l'eau au barboteur stérilisé jusqu'à la marque, puis placez-le dans l'orifice en caoutchouc du couvercle. Placez le seau fermenteur dans un endroit à l'abri de la lumière et frais (environ 22°C) pendant 6 jours.

7

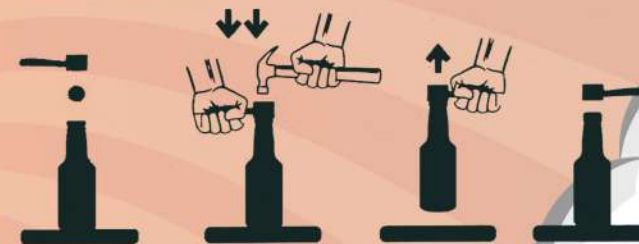


Embouteillage

Avant de remplir les bouteilles stérilisées avec le moût fermenté, ajoutez une cuillère à café de sucre blanc à chacune au moyen d'un entonnoir (6gr/L ou 2gr par bouteille de 33cl). Puis, remplissez-les de moût fermenté à mi hauteur de leur goulot.

ÇAPSULAGE DES BOUTEILLES

Placez le bouchon couronne sur l'orifice de la bouteille, mettez le marteau capsuleur au dessus du bouchon et frappez-le fermement à l'aide d'un marteau dans un mouvement rectiligne. Pour vérifier que la bouteille soit bien fermée, soulevez la capsuleuse et assurez-vous que la bouteille reste collée à celle-la.



8



Mûrissement

Gardez pendant deux semaines les bouteilles en position verticale dans un lieu sombre, frais (18-22°C) et sûr; loin du passage des personnes à fin d'éviter des accidents. Dans ce temps de mûrissement, la bière va se fixer et devenir pétillante, puis... c'est le temps de profiter de notre délicieuse bière.



HOW TO BREW

You will also need

7 litres pan - Saucepan - Sieve - Glass bottles - Crushed ice
Spray bottle - Funnel - White sugar - 3 litres of mineral water

1



Mashing

Heat 5 litres of water in a pan up to 57°C, then remove the pan from the cooker and add the whole bag of malts. Stir well and Keep temperature at 57°C for 5 minutes. After that heat the pan up to 65°C, stir occasionally the infusion for keeping the temperature for 60 minutes.

2



Sieving/sparging

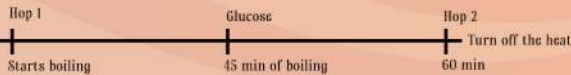
Sieve the wort and rinse the malt left in the sieve with water at 74°. Add water to make it up to the original 5 litres.

3



Boiling

Heat the wort and let it boil constantly and vigorously. Then:
Add hop 1 when the wort starts boiling
Add glucose 45 minutes after the wort starts boiling.
Add hop 2 60 minutes after the wort starts boiling. Then remove from the heat.



4



Sterilizing

Everything that comes into contact with the wort from now must be sterile. Mix one teaspoon of the sterilizing agent per litre of warm water. Then spray the fermenter bucket, the lid, the sieve and the thermometer; don't rinse them, let them dry.

5



Cooling

Fill a sink with water and ice in order to place the empty and sterile fermenter bucket in it. Sieve the wort and add very cold mineral water until there are 5 litres of wort in the fermenter bucket. While it is cooling, keep the fermenter lid on. The wort needs to reach between 20-25°C, then remove the fermenter bucket from the ice.

6



Fermentation

Add the Weissbier yeast, seal the top, add water to the sterilized airlock up to the mark and place it in the rubber seal on the lid. The fermenter bucket needs to sit for 6 days in a cool (around 22°C) and dark place.

7

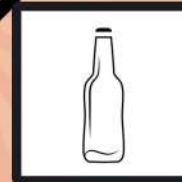


Bottling

Before filling the sterilised bottles, add to each one a teaspoon of white sugar through a funnel (6gr/L ou 2gr for 33cl bottles). Then, fill the bottles with the brew half way up their neck. Capping the bottles: Place the cap on the bottle orifice, put the bottle on top of the cap and strike it firmly using a hammer in straight motion. You can check that the capping is right if the bottle is bonded to the capper when you lift it.



8



Maturation

Keep the bottles for two weeks in an upright position in a cold dark place (18-24°C) away from the flow of people to prevent accidents. During this time the brew will mature and settle, and then... Time to enjoy our own delicious beer!

