



HOW TO BREW

YOU WILL ALSO NEED

- 7 litres pan
- Saucepan
- Sieve
- Glass Bottles
- Crushed Ice
- Spray Bottle
- Funnel
- White Sugar
- 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 then cover. Keep at 55°C during 10 minutes. After raise the temperature at 65°C, remove the pan again from the cooker, stirring the infusion and heat in the pan for 60 minutes more stirring occasionally.

2



Sieving/Sparging

Sieve the wort and rinse the malt left in the sieve with water at 77°C. 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 **hop 2** 45 minutes after the wort starts boiling.
- Add **hop 3** 60 minutes after the wort starts boiling and turn off the heat.



4



Sterilizing

Everything that comes into contact with the wort from now must be sterilized. 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. In this step, you should use only half the content of the sterilizing agent sacket, since you will need the rest for step 7. You can keep the mixture in the sprayer, tightly closed and at room temperature.

5



Cooling

Fill a sink with water and ice in order to place the empty and sterilized 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 yeast, seal the lid of the fermenter bucket hermetically, pressing the lid tightly until you hear "clack". Then, add water to the sterilized airlock up to the mark and place it in the rubber seal on the lid. Place the red cap on the airlock, overlap. The fermenter bucket needs to stay for 6 days in a cool (around 22°C) and dark place. If you can not keep this temperature, and the temperature is lower, you can even keep the must in the bucket for 10 days.

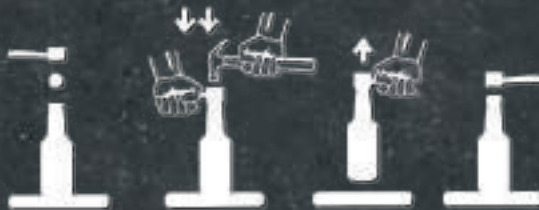
7



Bottling

Before filling the sterilised bottles, add to each one a teaspoon of white sugar through a funnel (6g/l or 2g 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 hammer capper on top of the cap and strike it firmly using a hammer in a 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 (18-23°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!



CERVEZA ★ ARTESANA
SANFRUTOS

Especial
31oz
AMBER ALE
33oz

Intensa y de gran carácter

Esta es cerveza perfectamente equilibrada y
potente, con notas de caramelo de
café, cacao, pasiflora, Trufa
madura y rosas. Para
más información

516. Ale.
6.5%

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 puis couvrez. Gardez la température à 55°C pendant 10 minutes. Après il faudra faire monter la température jusqu'à 65°C, retirez à nouveau la casserole du feu et remuez occasionnellement l'infusion pendant encore 60 minutes.

2



Lavage

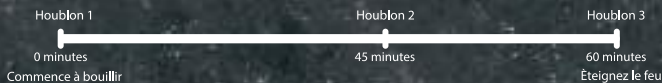
Passer le moût au tamis et rincez le malt qui reste dans le tamis avec de l'eau à 77°C. Ajoutez de l'eau jusqu'à avoir le 5 litres initiaux.

3



Ébullition

Faites chauffer le moût et laissez-le bouillir constamment et vigoureusement. Ensuite:
● Ajoutez le **Sachet 1** lorsque le moût commence à bouillir.
● Ajoutez le **Sachet 2** 45 minutes après le moût commence à bouillir.
● Ajoutez le **Sachet 3** 60 minutes après le moût commence à bouillir et 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.

Dans cette étape, vous ne devez utiliser que la moitié du contenu du sachet d'agent de stérilisation, car vous aurez besoin du reste pour l'étape 7. Vous pouvez conserver le mélange dans le pulvérisateur, bien fermé et à température ambiante.

5



Refroidissement

Remplissez un évier 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 froid 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 "airlock" stérilisé jusqu'à la marque, puis placez-le dans le joint en caoutchouc du couvercle. Placez le seau fermenteur dans un endroit à l'abri de la lumière et frais (environ 22°C). La bière doit fermenter dans le seau pendant 6 jours. Si vous ne parvenez pas à atteindre cette température et que celle-ci est inférieure, vous pouvez même laisser le moût dans le seau pendant 10 jours.

7

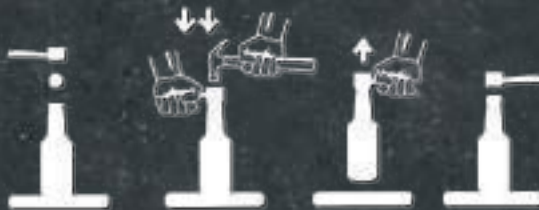


Embouteillage

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 (6g/l ou 2g par bouteille de 33cl.) Puis, remplissez-les de moût fermenté à mi hauteur de leur goulot.

Mise en bouteille:

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 (18-23°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... cés le temps de profiter de votre délicieuse bière !

