

CLARIFICATION

Ajouter le **sachet A** du clarifiant et brasser. Attendre 1 heure et ajouter le **sachet B** en brassant.

La clarification prend entre 3 et 6 jours. Attendre que

le liquide soit clair. Si après 7 jours, la clarification n'est pas complète, on suggère de filtrer. Il est alors prêt à être embouteillé. Siphonné sans déranger le dépôt. **FIN**



TRUCS ET CONSEILES

Lorsque vous faites votre boisson avec les sachets, n'ajoutez pas toute la quantité de sucre blanc suggéré dans leurs instructions. Ajouter en seulement environ trois quart; si vous voulez un produit plus sucré, vous pouvez en ajouter après.

Mesures: 100 gr de sucre blanc = 100 ml dans une tasse a mesurer. Substituer grammes pour millilitre.

Le Conditionneur: En remplantent une partie du sucre blanc par le conditionneur on obtient une boisson plus épaisse. Il est plus facile a dissoudre que le sucre. Si on demande 200gr de sucre commencer par 100 ml de conditionneur. Ajuster au goût.

Pour concentrer et augmenter le taux d'alcool, on peut congeler une partie de la base. Il suffit de la verser dans un contenant en plastique et la ranger au congélateur durant plusieurs heures. Vérifier régulièrement et quand une partie de l'eau a gelé, prélever le liquide restant qui sera plus alcoolisé. Répéter avec l'alcool prélevé si désirer.

La Glycérine: L'utiliser pour épaissir vos boissons. On utilise environ 2-3 cu. à table par litres. Ajuster au goût.

Chaudière de 30 litres:

Pour facilement trouver le niveau de 18 litres, mesurez 5 pouces et demi du bord de la chaudière vers le fond et tracez une marque.



Remplir jusqu'à cette marque.



La Maison de la Bière & du vin



385 1274 rue
ST-GEORGES DE BEAUCE
QC G5Y 2W2
418-228-2662

WEB: maisondelabiere.com
lucienrancourt@globetrotter.net



Alcobase... 23 litres d'alcool en 10 jours!

Faites-vos propre boissons, Liqueur ou Spiritueux

Environ 23 litres de base d'alcool à 23%

On prépare d'abord une base d'alcool en fermentant durant 10 jours, 10.5 kl de dextrose avec une super levure. On obtient alors une base d'environ 23 litres d'alcool clair à 23%. On n'a qu'à simplement ajouter une saveur telle, Amaretto, Gin, Crème de menthe, etc., à 1 litre de la base. On peut donc faire 23 litres de 23 différentes saveurs.

Coût des ingrédients

\$35.00

La plupart des essences sont à \$5.00 et produisent 1 litre de boisson.

Coût = environ \$6.00 le litre

Conserver la base dans n'importe quel contenant fermé comme des bouteilles de vin, des viniers, des galons de verre ou même dans des 2 litres de bouteille de boisson gazeuse.

Pour préparer une boisson, on ajoute simplement l'essence désirée et si indiqué le sucre requis.

ESSENCES

Les noms en *italiques* indiquent la ressemblance commerciale.

AMARETTO
BRANDY COGNAC
APRICOT BRANDY
BOURBON AMÉRICAIN (*JACK DANIELS*)
BRANDY CERISE
CALVADOS
CACAO
CREME DE MENTHE VERTE
OU BLANCHE
CURACAO BLEU
COGNAC MARTIN (*COGNAC*)
CREME IRLANDAISE (*BAILEYS IRISH CREAM*)
CHOCOLAT AMANDE
DRY GIN (*BEEFEATER*)
GIN TRAFALGAR (*régulier*)
ITALIANO (*GALIANO*)
PASTIS (*RICARD*)
SAMBUCA
MENTHE -CHOCOLAT
Cafélua *Kalua*
ORANGE BRANDY (*Grand Mariner*)
PEACH SCHNAPPS (*PÊCHE*)
SOUTHERN WHISKEY (*SOUTHERN COMFORT*)
TRIPLE SEC
HAZELNUT (*LIQUEUR NOISETTE*)
RHUM BLANC
RHUM BRUN
RUM CAFE (*TIA MARIA*)
SCOTCH LEGER
SCOTH WHISKEY (BLENDED)
TENNESSEE BOURBON (*JACK DANIELS*)
TEQUILA
TRIPLE SEC
VODKA

Résumé de la méthode de fabrication pour 23 litres

Dans 18 litres d'eau à **40°C**, ajouter les 10.5 kilos de dextrose, (SUCRE DE MAIS) et brasser. La température

descendra à 24-28 C

Levure Alcobase:

Pack A= Levure

Pack B=Charbon

(Voir notes verso)



Bien pétrir le petit sachet, PACK B pour dissoudre la pâte. Ajouter les 2 sachets, A + B dans la chaudière et brasser. Il est normal que le liquide soit noir. Déposer le couvercle; NE PAS LE FERMER.

1 heure après, brasser environ une minute. Replacer le couvercle sans le fermer.

Laisser fermenter 7 -10 jours à une température d'au moins 18-24C, jusqu'à ce que la densité atteigne 0.985 ou moins. Ajouter 1 cu à thé de sulfite et bien brasser pour dégazifier.