

## ÉTAPE 2

### L'EMBOUTEILLAGE

Préparer les bouteilles et les capsules, en les stérilisant et ensuite bien rincer à l'eau claire.

#### **Avec le Dextrose :**

Ajouter  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  de cuillère à thé de dextrose (sucre de maïs) par petite bouteille ou 1 à  $1\frac{1}{4}$  par grosse bouteille (500 à 750mm).

#### **Avec les Pastilles de carbonisation :**

Mettre une pastille par petite bouteille, 2 par grosse. (500ml à 750)

Soulever le couvercle du fermenteur  
Remplir les bouteilles à 1/2 pouce du goulot. Attendre quelques minutes pour que la mousse diminue ; ajouter un peu de bière si nécessaire et capsuler avec des capsules stérilisées.

**Agiter la bouteille si vous utiliser le dextrose.** L'utilisation d'une embouteilleuse facilite la tâche.

La bière maison forme toujours un léger sédiment dans la bouteille, car c'est une bière traditionnelle et gazéifiée de façon naturelle par la levure à bière. Pour la servir penchez le verre et verser la bière en évitant de remuer le sédiment.

Quelques conseils:

Voici quelques points importants pour la carbonisation (le pétillant) de votre bière.

Laisser 1 pouce d'espace sous la capsule lors du remplissage. Cette espace affect la carbonisation.

125- 135 gr de dextrose par 23 litres devrais être utiliser lors de l'embouteillage. Ceci correspond à environ  $1\frac{1}{2}$  tasse

Entreposer la bière au chaud les premiers 7-10 jours. Les levures travaillent au chaud et sont responsables de produire le CO2 en fermentant le sucre que l'on vient d'ajouter.

Vous pouvez l'entreposer au sous-sol après cette période, mais ne pas la mettre au réfrigérateur tout de suite. Trois semaines après l'embouteillage, goûtez-y !



# La Maison de la Bière & du vin

## Le fermenteur 1-Étape Malt en canette

385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: [maisondelabiere.com](http://maisondelabiere.com)

[lucienrancourt@globetrotter.net](mailto:lucienrancourt@globetrotter.net)

## Fermenteur 1-Étape

### BRASSAGE DE BIÈRE FERMENTEUR 23 LITRES 1-ÉTAPE (BOÎTE)

JOUR -1

1-Stérilisation de la chaudière:

•stériliser LE FERMENTEUR (la chaudière), cuillère, soupape et le couvercle.

•verser 2 tasses de sulfite liquide dans la chaudière; fermer le couvercle et bien agiter afin que la solution enduise toute la surface interne.

•Bien rincer à l'eau froide. Défaire le robinet et s'assurez qu'il est propre. Placer la boîte fermée d'extrait de malt dans de l'eau très chaude pendant 10-15 minutes afin d'amollir le malt.

Si vous **n'utiliser pas** les pastilles de carbonisation :

Ouvrir le sac de dextrose (sucre blanc) et enlever environ  $1 \frac{3}{4}$  tasse. La mettre de côté pour utilisation future lors de l'embouteillage. Voir ÉTAPE 2 L'EMBOUTEILLAGE. **Si vous utiliser les pastille de carbonisation, ne pas enlever  $1 \frac{3}{4}$  tasse de dextrose.** Utiliser le sac au complet.

**Dans le fermenteur ajouter:**

- l'extrait de malt
- 5 litres d'eau chaude.
- le Malto dextrine
- Le Dextrose

Bien brasser avec une cuillère stérile. Amener le volume d'eau à 23 litres. La température devrait se situer entre 20 et 23°C. (65 et 70°F)

**FACULTATIF** Vérifier et noter la densité.

Le sachet de levure se trouve sous le couvercle **Saupoudrer la levure, NE PAS BRASSER.**

Si le couvercle est munie d'une soupape de fermentation Ilr fermé et insérer la soupape de fermentation à moitié remplie avec de l'eau. Si il n'y a pas de trou pour mettre la soupape, simplement le déposer sur le fermenteur sans le fermer complètement.

Laisser fermenter à la température ambiante entre 20 et 23°C. (65 et 70°F) de **12 à 14 jours.**

La fermentation devrait être terminée après cette période. Afin de s'assurer que la fermentation est bien terminée, vérifiez la densité la 11 et 12 journée. Elle devrait demeurer inchangée pendant 2 jours de suite. Si elle diminue, attendre quelques jours avant de la révérifier.