

Les Densités

DRY :

D- initiale 1.036-035

D- finale 1.002- 003

LAGER BLONDE :

D- initiale 1.047-48

D- finale 1.008 - 009

BLÉ (WHEAT)

D- initiale 1.046-047

D- finale 1.012 - 013

PILSNER CONTINENTALE :

D- initiale 1.049-050

D- finale 1.009 - 010

CREAM ALE

D- initiale 1.047-48

D- finale 1.012 - 013

PALE ALE :

D- initiale 1.050-51

D- finale 1.012 - 013

RED ALE

D- initiale 1.049-50

D- finale 1.013 - 014

BROWN ALE :

D- initiale 1.049 -050

D- finale 1.011 - 012

BOCK :

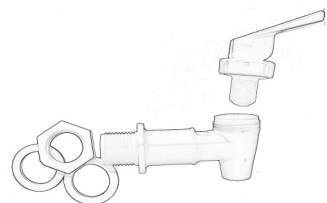
D- initiale 1.064-065

D- finale 1.019 - 020

STOUT :

D- initiale 1.054-055

D- finale 1.019 - 020



Très important :

Après chaque brassée dévisser le robinet pour bien nettoyer l'intérieur.

A tout les 2-3 brassée, remplir la chaudière d'eau tiède et ajouter-y 4-5 cuillère à table de Javex. Laisser tremper quelques heures et rincer abondamment à l'eau chaude.

Soupape de Fermentation



FESTA BREW
UNE ÉTAPE



385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: maisondelabiere.com

lucienrancourt@globetrotter.net

BRASSAGE DE LA FESTA BREW EN UNE ÉTAPE

BRASSAGE DE BIÈRE FERMENTEUR 23 LITRES 1 ÉTAPE FESTA BREW

JOUR -1

Stérilisation de la chaudière: stériliser LE FERMENTEUR (la chaudière), cuillère, soupape et le couvercle. Préparer environ $\frac{1}{2}$ litre de sulfite. Voir mode d'emploi sur le récipient de SULFITE.

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'assurer qu'il est propre.

ÉTAPE I

Verser le moût, dans la chaudière. La température devrait se situer entre 20° et 23°C

FACULTATIF

Vérifier et noter la densité.

Saupoudrer la levure.

Fermer la chaudière avec le couvercle et insérer la soupape de fermentation à moitié remplie avec de l'eau.



Laisser fermenter à la température ambiante entre 20° et 23°C de 12 à 14 jours.

A partir de la 10^{ième} journée, prendre une lecture avec le densimètre tout les jours. La densité finale de votre bière est indiquée dans le tableau au verso.

Si vous obtenez la même lecture durant 3 jours consécutifs, il est temps d'embouteiller. La fermentation devrait être terminée après cette période.

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 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.

Pour favoriser la carbonisation, entreposer la bière 7 à 14 jours à une température de 20 à 23°C. 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 !