

BRASSAGE DE LA BIÈRE FASTA BREW

FERMENTEUR DEUX ÉTAPES

STADE 1

Pour stériliser, utiliser :
Aseptox ou sulfite

Stérilisation de la cuve primaire

- Ajouter le stérilisant liquide dans la cuve primaire, fixer le couvercle et bien agiter afin que la solution enduise toute la surface interne. Bien rincer à l'eau clair.

Le brassage

- Laisser le sac dans la boîte pour faciliter le transvidage.
- Verser le mout Festa Brew, bien oxygéner en brassant.
- Prendre une lecture avec le densimètre.
- **Saupoudrer la levure**
Transporter la cuve primaire à l'endroit où se déroulera la fermentation. Déposer le

couvercle sans le fermer complètement. Laisser fermenter à la température ambiante de 18° à 23° C

7 jours.

(Le lendemain, soulever le couvercle pour s'assurer que la fermentation est active. (On devra apercevoir une mousse à la surface de la bière.)

Stade 2 (jour 7)

- Siphonner doucement la bière dans la tourie stérile sans trop déranger le dépôt au fond de la chaudière.
- Placer la soupape de fermentation à moitié remplie de sulfite ou d'eau. Laisser encore 7 à 10 jours et passer à l'embouteillage. En prenant la densité 2-3 jours de suite, après la 7^{ème} journée, on peut s'assurer que la fermentation est complétée. Si la densité demeure inchangée, la fermentation est terminée.

Si la température est plus de 23° C, faire le stade 2 à la 5^{ème} journée.

L'embouteillage :

Parfois la bière n'est pas complètement clarifiée. Peu importe, elle se clarifiera en bouteille.

- Siphonner doucement la bière dans la chaudière stérilisée.

SI VOUS UTILISER LES DEXTROSE

- Mêler le dextrose (environ 1 ½ tasse) à 2 tasses d'eau chaude et bien diluer. Ajouter doucement ce mélange à la bière et brasser.
- Préparer les bouteilles et les capsules en les nettoyant et les stérilisant

SI VOUS UTILISER LES PASTILLES DE CARBONISATION

Déposer une pastille dans chaque bouteille (341ml) 2 pastille pour les 500-650 ml

- Utiliser le siphon muni de l'embouteilleuse et remplir les bouteilles à ½ pouce du goulot.

- Laisser la mousse se résorbée et ajouter un peu de bière si nécessaire et capsuler.
- Pour favoriser la carbonisation (pétillant), entreposer les bouteilles 10 à 14 jours à 22° 25° C. Goûter-y après 3 semaines d'embouteillage.
- **Note Bien nettoyer tout l'équipement une fois terminer**

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.

- 127 gr de dextrose par 23 litres devrais être utiliser lors de l'embouteillage. Ceci correspond à environ 1 ½ tasse
- Entreposer la bière au chaud les premiers 7-10 jours. Les levures travail au chaud et sont responsables de produire le CO2 en fermentant le dextrose que l'on vient d'ajouter.

Densité Initiale	Temps avant de déguster
Moins de 1040	2 semaines
1040-1055	4 semaines
1055 plus	6 semaines

Site Web : bierexpert.com



Brassage 2 étapes

Festa Brew

La Maison de

la Bière

228-2662