Méthode de brassage suggérée pour la Micro brew

AVANT DE COMMENCER

1. **La stérilisation**

Pourquoi?

La stérilisation du matériel est une étape très importante du brassage d'une bière. Il est en effet impératif de prévenir toute contamination en utilisant des produits appropriés.Tout le matériel en contact avec le malt ou la bière doit donc être stérilisé juste avant la manipulation. Il faut soigneusement nettoyer le matériel de brassage au moyen d'une solution chlorée (chlore de qualité alimentaire), bien rincer et stériliser avec une solution de métabisulfite de potassium ou de sodium. Pour savoir comment préparer ces solutions stérilisantes, suivre les instructions de votre détaillant Micro-Brew.

Comment faire?

Ajouter la solution chlorée dans la cuve primaire, fixer solidement le couvercle et bien agiter afin que la solution enduise toute la surface interne. Bien rincer à l'eau claire.Verser ensuite la solution asepti-sante* de votre choix (métabisulfite de potassium ou de sodium) dans la cuve et répéter les mêmes étapes. Stériliser tout le matériel de brassage selon cette procédure.

* Si vous utilisez une solution de métabisulfite, il est impératif de très bien rincer votre matériel.

2. **Température du moût:**

Il est important que le moût de bière Micro-Brew soit à température ambiante (de 18ºC à 23ºC) avant le brassage.Assurez-vous de l'avoir entreposé dans une pièce tempérée pendant au moins 12 heures.

FERMENTATION PRIMAIRE

1. **Le brassage**

a. Laisser le sac dans la boîte pour faciliter le transvidage.

b. Verser le moût de bière Micro-Brew dans la cuve de fermentation primaire préalablement stérilisée. Il est important de bien agiter avec une cuillère de brassage afin d'oxygéner le moût et ainsi favoriser une fermentation active.

c. Faire un relevé sur le densimètre (hydromètre) et consigner la densité initiale dans la fiche de brassage se trouvant dans le haut du présent feuillet.

d. Relever et noter la température du moût. Celle-ci devrait se situer entre 18ºC et 23ºC.

e. Saupoudrer la levure sur la surface du moût sans brasser.

f. Transporter la cuve primaire à l'endroit où se produira la fermentation. Poser le couvercle sans toutefois le fermer complètement. Laisser fermenter à température ambiante (de 18ºC à 23ºC).

g. Dans les premières 48 heures, soulever le couvercle pour vous assurer que la fermentation est commencée (une mousse se formera à la surface de la bière.) Si la fermentation n'a pas commencé dans les 48 heures suivant l'ajout de la levure dans le moût, communiquer avec votre détaillant Micro-Brew.

2. **Le soutirage**

Quand le faire?

La fermentation primaire dure en moyenne de 4 à 5 jours à une température d'environ 21ºC. Pendant la fermentation, il y a formation d'une couche de mousse à la surface du moût. Dès que la couche de mousse disparaît, vers la 4e ou la 5e

journée, il est temps de soutirer
la bière dans une tourie stérile. En cas de doute, relever la densité et communiquer avec votre détaillant Micro-Brew.

Comment le faire?
a. S'assurer que la cuve primaire est surélevée en la plaçant, par exemple, sur une table ou un comptoir. Placer la tourie stérile sur le sol.
Au moyen du siphon, aspirer doucement la bière de la cuve primaire à la tourie en prenant soin de ne pas remuer le sédiment qui se trouve dans le fond de la cuve.
b. Insérer la soupape de fermentation à moitié remplie de solution aseptisante de métabisulfite.

FERMENTATION SECONDAIRE
Laisser fermenter la bière en tourie de 7 à 10 jours avant de procéder à l'embouteillage.
Relever la densité de la bière 2 jours de suite après la 7e journée de fermentation.
Si la densité demeure inchangée pendant ces 2 jours consécutifs, la fermentation est terminée. Consigner cette densité finale dans la fiche de brassage.
REMARQUE: Un brasseur averti utilise ces 7 à 10 jours de fermentation pour se préparer à l'embouteillage en lavant ses bouteilles. Laisser tremper les bouteilles souillées dans une solution chlorée pendant au moins 2 heures. Par la suite, les rincer à l'eau. Il faut cependant attendre la journée de l'embouteillage pour les stériliser.

EMBOUTEILLAGE
REMARQUE: Parfois la bière n'est pas complètement clarifiée. Peu importe, si la densité est stable (inchangée) depuis 2 jours, on peut procéder. Elle se clarifiera en bouteille.

1. Au moyen du siphon, transvider doucement la bière de la tourie à un seau stérilisé.
2. Mélanger 180 g de dextrose (environ ¾ tasse) dans 2 tasses d'eau chaude et bien diluer.Ajouter doucement ce mélange à la bière et remuer.
REMARQUE: Il est essentiel d'ajouter du dextrose ou tout autre sucre d'embouteillage à l'étape de la mise en bouteille, sans quoi la bière ne sera pas pétillante. Pour ceux qui possèdent un système de bière en fût (de type draft), visitez notre site Web pour connaître la procédure à suivre ou parlez-en à votre détaillant Micro-Brew.
3. Stériliser les bouteilles et les capsules au moyen d'une solution de métabisulfite.
4. Utiliser le siphon et la remplisseuse de bouteilles pour les remplir jusqu'à 1,5 cm (½ pouce) du haut du goulot.
5. Apposer une capsule stérilisée sur chacune des bouteilles et capsuler (au moyen d'une capsuleuse).
6. Entreposer les bouteilles de 10 à 14 jours à une température de 22°C à 25°C afin de favoriser la carbonisation (la formation de bulles dans la bière).
Votre bière est prête à être dégustée 2 semaines après l'embouteillage, mais elle sera encore meilleure si vous la laissez vieillir quelques semaines de plus!

REMARQUE: La bière Micro-Brew laisse toujours un léger sédiment dans la bouteille, comme toutes les bières de microbrasserie. C'est une bière traditionnelle, gazéifiée de façon naturelle avec de la levure à bière. Pour la servir, penchez le verre et versez la bière en évitant de remuer le sédiment.
Matériel de brassage requis:
- Cuve primaire d'un minimum de 30 litres
- Couvercle pour cuve primaire
- Thermomètre
- Densimètre (hydromètre)
- Tourie de 23 litres
- Soupape de fermentation

- Siphon de soutirage

Matériel d’embouteillage requis:

- Remplisseuse de bouteilles
- Capsuleuse

Instructions de brassage de la trousse Micro-Brew

Bonne dégustation!