

Différentes méthodes de brassage.

Préparation pour brasser votre bière:

Rechercher le code de production estampillé sur la boîte. Il est composé d'une série de numéro. Conserver ce code de production.

Aseptisé la chaudière, la cuillère, densimètre . Bien rincer après.

Aseptiser le bouchon de la trousse Micro Brew.

Brassage à une étape

1. Ouvrir le bouchon et verser doucement le contenu du sac dans la chaudière. Prendre et noter la densité.
2. Saupoudrer le contenu du sachet de levure sur le moût . Ne pas brasser. Déposer le couvercle sur la chaudière **sans le fermer hermétiquement** afin de permettre au CO2 de s'évacuer.
3. Après 48 heures, soulevé le couvercle pour vérifier si la fermentation se déroule bien. Vous devriez apercevoir une mousse sur la bière.

Laissez la fermentation se dérouler pour environ 12 à 14 jours minimum. Au jour 12 et 13, prendre la densité et si elle demeure inchangée, la bière peut être embouteillée.

L'embouteillage

À l'aide d'un siphon aseptisé, transférer la bière dans un autre récipient aseptisé, **ajouter le dextrose pour l'embouteillage**, brasser, et embouteiller. Les bouteilles doivent auparavant avoir été aseptisée et rincées. Conserver la bière dans un endroit température ambiante pour quelques semaines. Vous pouvez commencer à la déguster après environ, trois semaines.

Brassage deux étapes

Suivre la méthode de la page précédente, paragraphe 1, 2 et 3.

Après une fermentation de sept jours, siphonner la bière dans une tourie bien aseptisé. Placer la soupape de fermentation à demi rempli d'eau sur la tourie.

Poursuivre la fermentation pour encore e 7-10 autres jours.

Jour 6 et 7, prendre une lecture avec le densimètre. Si la lecture demeure inchangé, vous pouvez procéder à l'étape de l'embouteillage, (voir les instructions de la page précédente).

Préparation : "Méthode dans le sac "

1. Aseptiser le bouchon de la trousse Micro Brew. Prendre fermement le sac par le goulot et le placer au centre de la boîte, tirer vers le haut le plus possible. Laisser le sac dans la boîte. Ouvrir le bouchon et ajouter le contenu du sachet de levure.

Vous devez disposer de bouchon troué:



Insérer le bouchon aseptisé, avec le tuyau de plastique. Placer l'autre extrémité du tuyau de plastique dans une autre récipient (bouteille de vin) à demi rempli d'eau. Ceci permettra au CO2 de bien s'évacuer et empêchera l'air de retourner dans la bière.

Laissez la fermentation se dérouler de 12 à 14 jours minimum. Au jour 12 et 13, prendre la densité et si elle demeure inchangée, la bière peut être embouteillée.

Suivre les instructions de l'embouteillage de la page précédente.