

## **AVANT DE COMMENCER**

Notez la date de fabrication sur la boîte. Elle commencera par les 2 derniers chiffres de l'année, par exemple : 2024 serait 24. Le chiffre suivant est un 0 (sans valeur), puis le numéro du jour dans l'année. Ainsi, par exemple, une bière brassée le 3 janvier 2024 serait notée 24 0 003. Notez également la densité approximative initiale et finale du type de bière. Gardez ces notes comme références.

### **L'aseptisation:**

La aseptisation 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 aseptisé 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 aseptiser avec une solution d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium. Pour savoir comment préparer ces solutions aseptisante, 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 aseptisante\* de votre choix (d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium) dans la cuve et répéter les mêmes étapes. Aseptiser tout le matériel de brassage selon cette procédure.

\* Si vous utilisez une solution d'Aseptox, il n'est pas nécessaire de rincer après usage. Vous n'avez qu'à bien égoutter.

Par contre, si vous utilisez une solution de métabisulfite de potassium, il est impératif de rincer votre matériel.

### **Température du moût :**

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

## **FERMENTATION PRIMAIRE**

### **Le brassage:**

Laisser le sac dans la boîte pour faciliter le transvidage. Verser le moût de bière Micro-Brew dans la cuve de fermentation primaire préalablement aseptisée. Il est important de bien agiter avec une cuillère de brassage afin d'oxygéner le moût et ainsi favoriser une fermentation active.

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.

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

Saupoudrer la levure sur la surface du moût sans brasser.

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

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.

### **Le soutirage:**

#### **Procédure:**

La fermentation primaire dure en moyenne de 4 à 5 jours à une

température d'environ 18 °C et 23 °C. Pendant la fermentation, il y a formation d'une couche de mousse à la surface du moût. Dès que la couche de mousse disparaît ou a beaucoup diminué, vers la 4<sup>e</sup> ou la 5<sup>e</sup> journée, il est temps de soutirer la bière dans une tourie aseptisée.

**Elle peut parfois durer quelque jours de plus, car elle dépend de plusieurs facteurs.** En cas de doute, relever la densité et communiquer avec votre détaillant Micro-Brew.

S'assurer que la cuve primaire est surélevée en la plaçant, par exemple, sur une table ou un comptoir. Placer la tourie aseptisée, au 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.

Insérer la soupape de fermentation à moitié remplie de solution aseptisante de métabisulfite de potassium ou d'Aseptox.

## **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 7<sup>e</sup> 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 aseptiser.

## **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.

Au moyen du siphon, transvider doucement la bière de la tourie à un seau aseptisé. Dès qu'il ne reste qu'environ une tasse de bière dans la tourie, remuer le bout du siphon légèrement afin de transférer un peu de sédiment qui contient encore des levures active qui permettront la gazéification de votre bière une fois embouteillée.

### **AJOUT DU DEXTROSE:**

Le montant de dextrose (sucre de maïs) à ajouter au moment de l'embouteillage lors du brassage de la bière est généralement mesuré en termes de poids par volume, spécifiquement en grammes par litre (g/L). L'ajout de dextrose au moment de l'embouteillage vise à fournir aux levures un sucre fermentescible supplémentaire pour gazéifier la bière dans les bouteilles.

La quantité de dextrose à ajouter peut varier en fonction du niveau de carbonatation souhaité et du style de bière. Une fourchette courante est d'environ 5 à 8 grammes de dextrose par litre de bière.

Cependant, la quantité précise peut dépendre de facteurs tels que les directives de style de bière, les préférences personnelles et la recette spécifique.

***Voici une directive générale :***

***Bières légèrement carbonatées (comme certaines ales anglaises)  
: 5-6 g/L***

***Carbonatation standard pour la plupart des styles de bière : 6-7  
g/L***

***Bières fortement carbonatées (comme les ales belges) : 7-8 g/L***

En général, une cuillère à thé de sucre (y compris le dextrose) pèse d'environ 4 à 5 grammes. Cela peut être une approximation raisonnable, mais il est toujours recommandé d'utiliser une balance de cuisine pour des mesures précises, surtout lorsqu'il est crucial d'obtenir les bonnes proportions, comme dans l'embouteillage de la bière.

1. Mélanger le dextrose dans 2 tasses d'eau chaude et bien diluer. Ajouter doucement ce mélange à la bière et remuer doucement pour bien mélanger.

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.

2. Aseptiser les bouteilles et les capsules au moyen de la solution d'Aseptox ou de métabisulfite de potassium.

3. Utiliser le siphon et la "remplisseuse" de bouteilles pour les remplir jusqu'à 1,5 cm (1/2 pouce) du haut du goulot.

4. Apposer une capsule aseptisée sur chacune des bouteilles et capsuler au moyen d'un capsulateur. Entreposer les bouteilles de 10 à 14 jours à une température de 22 oC à 25 oC 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 certaines 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.