

ENZO84



POUR COMMENCER, IL FAUT VOUS MUNIR D'UNE PASSOIRE, D'UN ENTONNOIR ET DE TROIS MARMITES DE PLUS DE 4L. TOUS LE RESTE EST FOURNIT DANS LE KIT.

1er étape : désinfection du matériel (30 min)

C'est une étape très importante si vous voulez réussir votre brassin, la qualité de votre bière en dépend !

La désinfection se fait sur du matériel propre. Remplissez d'eau chaude un bac à fond plat ou votre évier propre, et incorporez votre solution désinfectante « chemipro6 » (2 à 4g par L d'eau chaude). Placez-y votre équipement et laissez tremper 5 minutes, pas de rinçage nécessaire. Conservez votre solution désinfectante dans son récipient, vous en aurez besoin plus tard.



2ème étape : empâtage (60 min)

Chauffez l'eau dans votre marmite (4L d'eau à 74°C) puis ajoutez la totalité des grains, c'est-à-dire le malt tout en mélangeant, à l'aide du fourquet, pour ne pas former de grumeaux. Contrôlez la température toutes les 15 minutes environ et gardez la température à 67°C (+/-1°C)

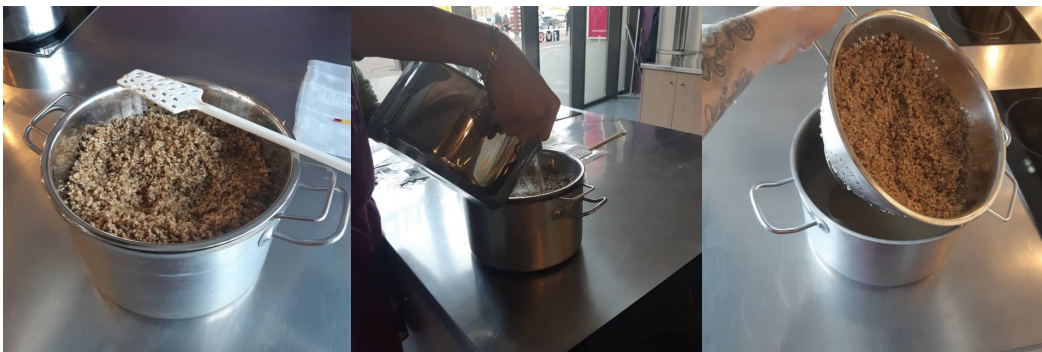
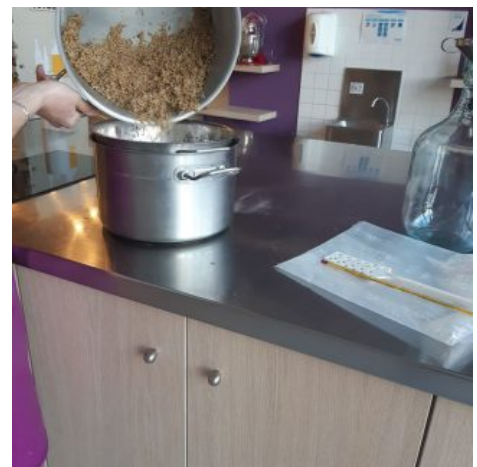
pendant 60 minutes, ajustez si besoin. Dans une autre marmite, préchauffez 3L d'eau à 80C° (eau de rinçage).



3^{ème} étape : filtration de la mairche et rinçage des drêches (60 min)

Mettez en place votre système de filtration : placez la passoire sur une autre marmite et transférez-y délicatement la mairche. Laissez le moût se filtrer doucement, puis arrosez lentement avec vos 3L d'eau de rinçage (vous pouvez réaliser cette étape en 2 fois 1.5L)

Durant l'ébullition, environ 20% du moût sera perdu avec l'évaporation, vous allez donc récupérer un volume initial de moût supérieur aux 4L de bière finale, environ 4.8L (si vous disposez d'un volume inférieur, rajoutez de l'eau).



4^{ème} étape : ébullition (60 min)

Placez votre marmite contenant le moût sur votre source de chaleur et portez à ébullition (une forte ébullition est conseillée). Une mousse va se former mais elle va disparaître rapidement, remuez régulièrement.

Dès que l'ébullition est atteinte, déclenchez votre minuteur sur 60 minutes.

Ajoutez vos houblons dans la chaussette prévue pour, d'abord le houblon saaz au debut des 60 minutes, puis le houblon hallertau tradition 15 minutes avant la fin.

A la fin des 60 minutes, 20% du volume total s'est évaporé.





5^{ème} étape : refroidissement du moût (30 min)

Placez votre marmite dans un bain d'eau froide afin de faire baisser la température du moût houblonné jusqu'à 21C° le plus rapidement possible. L'astuce est de faire descendre la température seulement à l'eau froide, jusqu'à 35C° environ, en remplaçant régulièrement l'eau qui se réchauffe avec de l'eau froide, puis rajoutez les glaçons afin de terminer à une température de 21C°.

Vérifier que vous avez bien désinfecté votre dame-jeanne, entonnoir, bouchon, barboteur et passoire avec la solution désinfectante (étape 1), avant de commencer l'étape suivante.



6^{ème} étape : transvase dame-jeanne (15 min)

Une fois le moût refroidi à 21C°, placez sur la dame-jeanne, votre entonnoir surmonté de votre passoire. L'astuce est de se servir de la passoire pour récupérer des éventuels dépôts mais surtout d'aérer et de clarifier le moût. De plus, la levure a besoin d'oxygène pour débiter son action.

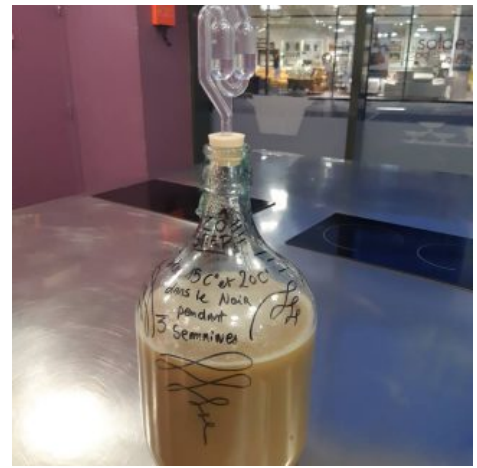
Si le volume dans votre dame-jeanne est inférieur à 4L, vous pouvez rajouter de l'eau de source pour combler le manque.

Faites un relevé de densité : prélevez un échantillon de moût houblonné, remplissez l'éprouvette presque à ras bord et placez-y le densimètre, cette valeur est la densité initiale du mélange. Ici, vous devriez avoir une valeur aux alentours de 1.055. Une fois le test fini, jetez cet échantillon, ne le remettez surtout pas dans la dame-jeanne.

7^{ème} étape : ajout de la levure (5 min)

Une fois le moût transféré dans la dame-jeanne, versez $\frac{1}{4}$ du sachet de levure directement dans la dame-jeanne. Prendre soin au préalable de bien désinfecter l'extérieur du sachet de levure, ainsi que la paire de ciseaux qui servira à l'ouvrir, afin d'éviter tout risque de contamination.

Placez le bouchon et le barboteur sur la dame-jeanne, remplissez le barboteur avec un mélange de solution désinfectante et d'eau afin que le volume atteigne la moitié du barboteur (trait indiqué sur le barboteur).



8^{ème} étape : fermentation (3 semaines)

Placez la dame-jeanne dans une pièce sombre dont la température est comprise idéalement entre 15 et 20°C.

La levure devrait s'activer dans les 24 heures. Cette phase de fermentation primaire est visible par une formation de mousse (kraüsen) assez conséquente au-dessus du moût. Des bulles vont également se dégager par le barboteur, signe que la fermentation est en marche.

A la fin de cette première phase, après environ 1 semaine, le kraüsen va retomber et la bière se clarifier. C'est la phase de fermentation secondaire, moins visuelle, mais cela ne veut pas dire que vos levures ne travaillent plus !

Patiencez jusqu'à 3 semaines pour terminer complètement la fermentation.

Lors de la fermentation principale, l'odeur dégagée peut être désagréable mais c'est tout à fait normal. Les odeurs vont disparaître après la fermentation secondaire.

9^{ème} étape : la mise en bouteille (60 min)

Vérifiez que votre bière a bien fini de fermenter : munissez-vous du densimètre pour mesurer la densité finale de votre breuvage, elle doit être inférieure à 1.020. Si elle ne l'est pas encore, patientez quelques jours et effectuez un nouveau relevé. Vous pouvez également vérifier que la fermentation est terminée en s'assurant que l'activité dans le barboteur est nulle et que la bière s'est éclaircie.

Avant d'effectuer la mise en bouteille, désinfectez le transvaseur, les bouteilles et les capsules.

A ce stade votre bière ne contient pas de bulles, vous allez la carbonater grâce à un ajout de sucre avant d'embouteiller. Pour cela, préparez un sirop avec l'équivalent de 7g de sucre de table blanc par litre de bière dans une petite quantité d'eau bouillante (30cl suffisent), mélangez et laissez refroidir.

Ajoutez le sirop dans la dame-jeanne et remuez très légèrement, afin d'incorporer uniformément le sirop à votre bière avant de transvaser la bière dans les bouteilles en verre. Remplissez ensuite vos bouteilles à l'aide du transvaseur.

6g de sucre / L de bière	7g de sucre / L de bière	8g de sucre / L de bière	Au-delà 8g / L de bière
Pétillance modérée	Pétillance moyenne	Pétillance forte	Danger !

Attention à ne pas surdoser le sucre car au-delà de 8g par L, la pression dans la bouteille sera trop forte et la bière risque de s'échapper, parfois violemment.

Pour actionner le transvaseur, il est fortement conseillé de tester son fonctionnement une première fois pour se faire la main. Référez-vous à la notice fournie pour une explication complète.

Attention à éviter de prendre trop de dépôt de levure qui se trouve au fond de la dame-jeanne.

Scellez vos bouteilles et laissez (idéalement) reposer au minimum pendant 2 semaines dans un endroit sombre et tempéré (20C°/22C°).

On peut remarquer que la re-fermentation se déroule correctement par la présence d'un léger dépôt de lie (levures mortes) dans le fond de la bouteille.

Dégustation :

Après les 2 semaines de re-fermentation, placez vos bières au frais, 24 heures avant de les déguster. Les garder à la verticale.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr