

FERMENTATION

et embouteillage
15 j + 15 j

18 Placez votre cuve dans un lieu sec, à la température la plus constante possible aux environs de 18-20°C à l'abri de la lumière du soleil.



Plus votre lieu sera adéquat à la fermentation, plus votre bière sera réussie. Le travail des levures, et donc la fermentation, est une étape trop souvent négligée et pourtant primordiale dans la fabrication de la bière.

19 Attendez une quinzaine de jours que la fermentation s'effectue. N'hésitez pas à observer les « glouglous » du barboteur.



- Évitez d'enlever le barboteur, la bière serait sujette à infection
- Profitez des 15 jours pour récupérer assez de bouteilles en verre avec bouchons mécaniques nécessaires pour embouteiller votre bière.

20 Au bout de 15 jours, retirez le barboteur et versez le contenu de la cuve dans une casserole propre et **désinfectée** via le robinet de soutirage. Veillez bien à laisser le dépôt au fond de la cuve.



Avant de transvaser le contenu dans la casserole **désinfectée**, placez la cuve équipée de son barboteur au réfrigérateur durant 2-3 jours. Cette étape, appelée **Cold Crash**, va agglutiner les levures, les déposer au fond de la cuve et ainsi clarifier notablement votre bière.

21 Nettoyez et **désinfectez** la cuve de fermentation ainsi que le robinet de soutirage avec le **désinfectant**.

22 Transvasez vos 3 litres de bière dans la cuve pour préparer la mise en bouteille.

23 Ajoutez 21 g (environ 7 g/L), de sucre en poudre et remuez doucement.



Faites bouillir une masse d'eau égale à la masse de sucre, ajoutez le sucre, mélangez et versez froid dans la cuve. Le sirop se diluera mieux.

24 Nettoyez et **désinfectez** avec le **désinfectant** les bouteilles et les bouchons.



Nous conseillons d'utiliser des bouteilles à bouchon mécanique : elles sont réutilisables et ne nécessitent pas l'achat de capsuleuse.

25 Remplissez chaque bouteille à l'aide du robinet de soutirage jusqu'à mi-goulot. Refermez les bouteilles.



Nettoyez votre cuve après soutirage. Utilisez une éponge propre sans grattoir !

26 Placez-les en fermentation à l'abri de la lumière à une température d'environ 18°C durant 2 à 3 semaines.

*Ne soyez pas pressé,
vous avez fait le plus dur !*

27

La fermentation terminée, dégustez ! Partager vos photos avec nous, on a hâte de voir le résultat #MaBiereBMaker.



N'oubliez pas de déguster dans un verre adéquat, par exemple un verre tulipe.



Passionnés de bières artisanales et brasseurs amateurs depuis plusieurs années, nous avons pris le soin de sélectionner des ustensiles fonctionnels et solides. Le choix d'une cuve de grande qualité, l'ajout de sacs de brassage ainsi qu'un tarif abordable a été une priorité pour nous.

Nos malts et nos houblons sont sélectionnés avec soin afin de vous proposer une recette digne de ce nom !

Retrouvez notre gamme de kits recette en cave à bière (liste sur notre site internet www.bmaker.fr). N'hésitez pas à déguster une vraie bonne bière artisanale au passage !

Type de bière : Pale Ale.

Alcool estimé : 5%.

Température idéale de consommation : 6 à 8°C.

Malt Pale Ale : Malt de base, notes de pain, de miel et de fruits secs.

Houblon amérissant Nugget : Herbacé.

Houblon aromatique Strisselspalt : Fruité et floral.



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

BMakerfr

Sur internet à l'adresse :

www.bmaker.fr

BMakerfr



kit recette
PALE ALE



BRASSEZ VOTRE PROPRE BIÈRE

LE BRASSAGE

Durée 3h

Merci d'avoir choisi B Maker !

Ce kit complet vous permet de réaliser une vraie bonne bière. C'est facile, il suffit de suivre les étapes !

Ce kit contient :

- 1 cuve de fermentation haut de gamme,
- 1 robinet,
- 1 barboteur,
- 3 sacs de brassage,
- 1 thermomètre,
- 1 kit recette B Maker (malt d'orge, houblons, levure Brewferm, désinfectant).

Le kit nécessite :

- 1 casserole classique de 5 L,
- 1 cuillère,
- 1 système de chauffe classique,
- bouteilles refermables (ex : bouchons mécaniques),
- sucre.

Empâtage (85min)

1 Hop hop hop, c'est parti ! L'empâtage, ou l'infusion du malt, s'effectue entre 66°C et 68°C. Faites chauffer dans votre casserole 3,5 litres d'eau à 71°C. Lorsque vous ajouterez le malt, la température baissera à la température voulue !

2 Pendant ce temps, **désinfectez l'intégralité du matériel** qui sera en contact avec votre future bière (cuve de fermentation, robinet, barboteur, thermomètre) en utilisant le **désinfectant** (1 cuillère à café/L). Attention, gardez du **désinfectant**, vous en aurez besoin à deux autres reprises !



Sac malt



Sac houblon

3 Ajustez le sac de brassage en rabattant l'ouverture autour de votre casserole.



Votre casserole est trop grande ? Maintenez le sac avec des pinces à linge **désinfectées** sur votre casserole avec 3 points d'attache.

4 Lorsque l'eau atteint 71°C, versez les deux sachets de malt dans le sac bien accroché au bord.

5 Laissez le malt infuser durant 85 min entre 66°C et 68°C en remuant régulièrement et délicatement, chouchoutez votre future bière, nan mais !



ASTUCE !

Augmentez la température durant les 10 dernières minutes de l'empâtage pour atteindre environ 75°C, c'est le **Mash Out**. Il permet la destruction des enzymes et la stabilisation de votre moût (jus sucré issu de l'empâtage).

6 Sortez le sac et laissez-le s'égoutter au-dessus de la casserole quelques secondes. Attention, c'est un peu chaud !

7 Ajoutez environ 2 litres d'eau à température ambiante pour atteindre 5 litres de liquide.



ASTUCE !

Déposez le sac dans une passoire placée au-dessus de la casserole et ajoutez l'eau à 66°C sur le malt afin d'effectuer le rinçage des drêches. Là aussi il faut atteindre 5 litres de liquide. Cela permet de récupérer le sucre restant dans le malt.



Ébullition (60 min)

8 Augmenter la température pour atteindre l'ébullition

9 Ajoutez le houblon amérisant (n°1) dans un sac à houblon, fermez-le correctement avec un nœud puis ajoutez-le dans la casserole dès le début de l'ébullition.

10 Laissez bouillir durant 50 min en remuant régulièrement pour bien diffuser le houblon.



ASTUCE !

- N'hésitez pas à fermer la casserole pour éviter une trop grande évaporation.
- Attention de ne pas faire déborder le moût. C'est sucré et ça colle...
- Écumez si besoin !

11 Ajoutez le houblon aromatique (n°2) dans un sac à houblon, fermez-le correctement avec un nœud puis ajoutez-le dans la casserole durant 10 min.

12 Au bout de 10 min, arrêtez la chauffe puis retirez les deux sacs à houblon.



ASTUCE !

Afin de récupérer le liquide contenu dans les sacs, laissez-les s'égoutter.

Préparation à la fermentation (30 min)

13 Afin de refroidir efficacement le mélange, positionnez la casserole dans un bac d'eau froide. Attention, à partir du refroidissement le mélange sera sujet à infection, vous pouvez le protéger avec un couvercle **désinfecté**.



ASTUCE !

Un évier rempli d'eau froide et de glaçons sera un bain efficace pour refroidir votre moût.

14 Préparez la cuve en vissant le bouchon avec robinet, vérifiez bien que le robinet soit fermé avant de passer à l'étape suivante, cela vous évitera une mauvaise surprise...

15 Lorsque la température des 3 litres de moût se situe entre 20 à 25 °C, versez-le dans la cuve précédemment préparée.

16 Ajoutez 2 g de levure Brewferm dans la cuve (1/3 du sachet). Fermez la cuve avec le bouchon.



ASTUCE !

Pour un meilleur ensemencement, il est préférable de réhydrater les levures. Soit en récupérant 10 cL de moût, soit en faisant bouillir puis refroidir 10 cL d'eau à 20-25°C. Saupoudrez ensuite les levures à la surface du liquide. Lorsque celles-ci se sont accumulées au fond, ajoutez-les à la cuve.

17 Remplir à moitié le barboteur avec de l'eau, puis le placer sur le bouchon de la cuve comme indiqué ci-contre.

Eau

