

Guide d'utilisation du kit de brassage Rolling Beers

Sommaire

Guide d'utilisation du kit de brassage Rolling Beers	1
Ingrédients de la recette	2
Contenu du kit de brassage	2
Jour précédent.....	3
Jour de brassage.....	3
Matériel pour le brassage	3
Les étapes de fabrication	3
Étape 0 : la préparation.....	3
Étape 1 : l'infusion	3
Étape 2 : la filtration	4
Étape 3 : l'ébullition	4
Étape 4 : la fermentation	5
Jour d'embouteillage	7
Matériel pour l'embouteillage	7
Les étapes d'embouteillage	7
Étape 0: nettoyage des bouteilles et des bouchons.....	7
Étape 1 : préparation du sucre	8
Étape 2 : re-sucrage de la bière	8
Étape 3 : embouteillage de la bière	8
Étape 4 : bouchonnage de la bière	9
Étape 5: re-fermentation en bouteille	9
Jour de dégustation	10
Matériel pour la dégustation	10
Les étapes de la dégustation	10
Étape 1 : rafraîchir.....	10
Étape 2 : servir la bière	10
Étape 3 : déguster	10

Ingrédients des différentes recettes à brasser

Blonde de France (8L)

1,5 kg de malt d'orge de base
10 g de houblon n°1
10 g de houblon n°2
1 sachet de levure

Blanche Allemande (8L)

0,75 kg de malt d'orge de base
0,75 kg de malt de blé
10 g de houblon n°1
5 g de houblon n°2
1 sachet de levure

India Pale Ale (8L)

1,5 kg de malt d'orge de base
0,5 kg de malt d'orge crystal
10 g de houblon n°1
25 g de houblon n°2
1 sachet de levure

Irish Stout (8L)

1,5 kg de malt d'orge de base
0,15 kg de malt roasted
10 g de houblon n°1
10 g de houblon n°2
1 sachet de levure

Triple Belge (6L)

2 kg de malt d'orge de base
0,10 kg de sucre candy
10 g de houblon n°1
10 g de houblon n°2
1 sachet de levure

Contenu du kit de brassage

Le kit de brassage contient le matériel suivant :

- 1 x seau de fermentation
- 1 x couvercle de seau
- 1 x barboteur
- 1 x robinet de seau

- 1 x thermomètre
- 24 x muselets capsules
- 24 x bouchons en plastique
- 1 x goupillon
- 100g de produit nettoyant
- 24 x étiquettes pour bouteilles à personnaliser

Jour précédent

Préparer des glaçons ou bouteilles d'eau plastiques congelées qui serviront au refroidissement.

Jour de brassage

Matériel pour le brassage

Pour réaliser la bière de ce kit de brassage il est préférable de disposer du matériel de cuisine suivant : une marmite ou une cocotte pour 8 litres, une casserole pour 4 litres, une passoire, un verre doseur, une spatule ou un fouet et une louche ou un verre à transvaser. Le reste du matériel et des ingrédients nécessaires sont inclus dans le kit de brassage.

Les étapes de fabrication

Voici les instructions pour utiliser ce kit et pour fabriquer sa propre bière :

Étape 0 : la préparation

- Faire chauffer 4 litres d'eau à 71°C dans la grande marmite
- Nettoyer le seau de fermentation avec une cuillère à café de nettoyant et 1L d'eau chaude

Étape 1 : l'infusion



But de l'opération : faire une infusion du grain dans de l'eau chaude.

- Vérifier que la température de l'eau de la grande marmite soit bien à 71°C
- Tremper le(s) malt(s) petit à petit en brassant pour ne pas faire de grumeaux

- Mesurer la température et la stabiliser entre 67°C et 69°C. Lancer un minuteur pour 60 minutes
- Brasser de temps en temps en effectuant des huit
- A 5 min de la fin, chauffer 4 litres d'eau à 75°C dans une seconde casserole
- Vérifier que la température se maintient entre 65°C et 69°C tout le long

Étape 2 : la filtration



But de l'opération : filtrer le mélange pour ne récupérer que le liquide.

- Vérifier que les 4 litres d'eau soient bien à 75°C
- Placer la passoire sur le seau. Transférer le contenu de la marmite.
- Intégrer petit à petit à l'aide d'une louche ou d'un verre les 4 litres d'eau chaude sur le grain de la passoire
- Rincer la marmite
- Transvaser la totalité du liquide dans la marmite rincée

Étape 3 : l'ébullition



But de l'opération : stériliser et houblonner le moût

- Ajouter 1,5 litre d'eau dans la préparation
- Porter le moût à ébullition
- Sortir le sachet n°1 de houblon de l'étui sous vide et le plonger sans l'ouvrir dans le moût. Lancer un minuteur pour 55 minutes
- Sortir le sachet n°2 de houblon de l'étui sous vide et le plonger sans l'ouvrir dans le moût. Lancer un minuteur pour 5 minutes
- S'il y en a dans la recette, ajouter les épices ou le sucre candy en même temps que le houblon n°2
- Ajouter de l'eau pour faire 8 litres. Couper la chauffe.

Étape 4 : la fermentation



But de l'opération : fermenter et éclaircir le moût pour le transformer en bière

- Nettoyer le seau de fermentation avec 1 litre d'eau chaude et une cuillère à café de nettoyant
- Refroidir le moût à 25°C avec un bain-marie d'eau glacée
- Transférer le moût rafraîchi dans le seau de fermentation
- Ajouter le sachet de levure sur le moût
- Fermer le couvercle, ajouter de l'eau dans le barboteur et placer le barboteur sur le seau
- Laisser fermenter environ 2 semaines le moût en laissant le seau dans un endroit tempéré (idéalement entre 18°C et 22°C)

- Déplacer le fermenteur dans un endroit frais (réfrigérateur, garage, cave fraîche...). Attendre 1 semaine supplémentaire afin d'éclaircir le moût.

Jour d'embouteillage



Matériel pour l'embouteillage

Le kit de brassage inclus une partie du matériel nécessaire à l'embouteillage. Goupillon de nettoyage, bouchons en plastique, capsules et muselets sont fournis. En revanche, les bouteilles vides ne sont pas comprises dans le kit de brassage. Il est nécessaire de récupérer 24 bouteilles de 33 cl ou bien 16 bouteilles de 50 cl ou bien 11 bouteilles de 75 cl pour embouteiller. Recycler de préférence des bouteilles brunes qui protégeront la bière du soleil. Prêter attention à la hauteur de la butée du goulot qui doit être supérieure à 15 mm pour pouvoir fermer les bouteilles.

Pour la réutilisation de bouteilles usagées, il faut veiller à bien nettoyer les bouteilles avant leur utilisation ! Pour cela, un goupillon et du nettoyant sont inclus dans le kit de brassage.

Les étapes d'embouteillage

3 semaines après le brassage, c'est le jour de l'embouteillage.

Étape 0: nettoyage des bouteilles et des bouchons

But de l'opération : préparer des bouteilles

- Préparer un bain d'eau chaude avec 5L d'eau et 5 cuillères à café de nettoyant
- Plonger les bouteilles et les bouchons dans l'eau chaude
- Frotter l'intérieur des bouteilles avec le goupillon et insister dans le cas où des résidus résisteraient. Pour des bouteilles neuves, rincer uniquement.
- Laisser tremper dans de l'eau chaude pendant 1h si les bouteilles sont encore sales et frotter à nouveau jusqu'à ce que les bouteilles soient propres

- Garder les bouchons dans le nettoyant
- Égoutter et laisser sécher à l'air libre les bouteilles

Étape 1 : préparation du sucre

But de l'opération : stériliser et diluer le sucre de table

- Peser 6 g/L de sucre de table avec une balance
- Faire bouillir un verre d'eau de 25cl
- Ajouter le sucre de table dans l'eau et laisser bouillir 2 minutes
- Refroidir le mélange dans un bain d'eau glacée

Étape 2 : re-sucrage de la bière

But de l'opération : clarifier et re-sucrer la bière

- Transférer la bière en douceur dans la marmite propre
- Ajouter la préparation de sucre liquide
- Rincer le fond du seau pour retirer la levure
- Nettoyer le seau avec 1L d'eau chaude et une cuillère à café de nettoyant
- Réintégrer la bière en douceur dans le seau vide et propre

Étape 3 : embouteillage de la bière

But de l'opération : mettre en bouteille la bière

- Placer une bouteille vide sous le robinet
- Ouvrir le robinet et remplir la bouteille en laissant s'écouler la bière sur le bord de la bouteille
- Fermer le robinet lorsque la bouteille est pleine tout en laissant un espace vide d'environ 2 cm à 3 cm

Étape 4 : bouchonnage de la bière

But de l'opération : fermer les bouteilles avec des bouchons

- Sortir un bouchon du nettoyeur
- Placer le bouchon en plastique dans le goulot de la bouteille
- Forcer dessus avec un chiffon pour l'intégrer
- Positionner la capsule et le muselet sur le bouchon
- Sertir le muselet en tournant et en veillant bien à ce qu'il se serre sous la butée de la tête de la bouteille

Étape 5: re-fermentation en bouteille

But de l'opération : créer les bulles

- Stocker les bières dans un endroit tempéré (entre 18°C et 22°C) à l'abri de la lumière
- Attendre 10 jours supplémentaires

Jour de dégustation



Matériel pour la dégustation

Le dégustateur a besoin d'un verre à bière pour bien apprécier les arômes et les saveurs de sa production maison.

Les étapes de la dégustation

Étape 1 : rafraîchir

- Placer la bouteille debout au réfrigérateur
- Attendre 24h que la bière soit fraîche et que la levure se dépose au fond de la bouteille

Étape 2 : servir la bière

- Idéalement, la bière se déguste à 6°C - 8°C
- Décapsuler
- Verser la bière dans un verre propre et humidifié en inclinant le verre à 45°
- Pencher la bouteille et redresser le verre au fur et à mesure
- Laisser un fond de 0,5 cm dans la bouteille
- Former un col de mousse de 1 cm environ

Étape 3 : déguster

- Trinquier
- Sentir et déguster
- Déguster !