



MON GUIDE DE BRASSAGE

Brassez, patientez... dégustez !

BRASSEZ VOTRE BIÈRE À LA MAISON, UNE EXPÉRIENCE LUDIQUE ET ENRICHISSANTE.
LA SATISFACTION DE DÉGUSTER SA PROPRE BIÈRE !

Tout d'abord merci d'avoir choisi le kit de brassage «Mon kit à bière».

Vous allez pouvoir commencer votre initiation en brassant 1,5 litres de bière blonde. Afin de vous accompagner durant la fabrication, nous vous conseillons de bien lire nos instructions, de préparer tout le matériel nécessaire au brassage et de visionner nos vidéos explicatives sur www.monkitabiére.fr

En cas de doute ou de question, notre équipe reste disponible pour vous aider. Retrouvez nos coordonnées en fin de livret.

CE KIT EST DESTINÉ AUX ADULTES, NE PAS LAISSER À LA PORTÉE DES ENFANTS

CE KIT COMPREND

- Extrait de malt
- Houblon
- Levure
- Poudre stérilisante
- Un barboteur
- Un bouchon percé
- 2 bouchons mécaniques
- 2 sous bocks

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN ET QUI N'EST PAS INCLUS

- Une grande casserole (environ 5 litres)
- Une bouteille d'eau de 2 litres
- Un entonnoir
- Un bac ou bassine
- Une passoire à maille fine
- Une paire de ciseaux
- Une grande cuillère pour brasser
- Sucre (non raffiné de préférence)
- Bouteilles de bière vides (2x75 cl)
- Un thermomètre de cuisine
- Facultatif, mais plus pratique : pain de glace ou une bouteille d'eau à mettre dès maintenant au congélateur qui vous servira pour la phase de refroidissement.

1/ LE NETTOYAGE

VOUS SEREZ PEUT ÊTRE SURPRIS DE L'APPRENDRE, MAIS LA STÉRILISATION DE VOTRE MATÉRIEL EST UNE ÉTAPE PRIMORDIALE DANS LA FABRICATION DE VOTRE BIÈRE. SI VOTRE MATÉRIEL N'EST PAS TOTALEMENT STÉRILE, LA QUALITÉ DE VOTRE BIÈRE VA S'EN RESSENTIR.

- Prenez un récipient propre, assez large, à fond plat comme par exemple un grand bac ou une bassine.
- Remplissez-le avec 6 litres d'eau chaude et ajoutez la moitié du sachet désinfectant, remuez pour mélanger. Conservez l'autre moitié du sachet qui sera utilisée durant la phase d'embouteillage.
- Laissez tremper tout le matériel à stériliser dans cette solution pendant 10 minutes.
- Egouttez vos instruments au maximum et laissez-les sécher à l'air libre sur des serviettes en papier. Si le matériel n'est pas sec au moment de l'utilisation, ne vous inquiétez pas.

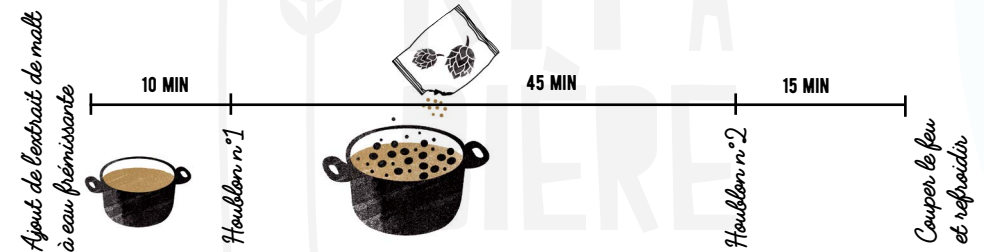
DANS CETTE PREMIÈRE PHASE, SONT À DÉINFECTER : LE BOUCHON PERCÉ, LE BARBOTEUR, L'ENTONNOIR, LA CUILLÈRE DE BRASSAGE, LA BOUTEILLE DE 2L, LA PASSOIRE, LES CISEAUX ET LE THERMOMÈTRE

2/ LE BRASSAGE

PENDANT CETTE ÉTAPE, VEILLES À NE PAS AVOIR UNE EAU QUI BOUT À GROSSES BULLES, VOUS RISQUERIEZ DE PERDRE UNE PARTIE DE VOTRE PRÉPARATION.

- Faites chauffer 3 litres d'eau dans une casserole.
- Quand l'eau est frémissante, ajoutez l'extrait de malt en poudre en une seule fois, d'un coup sec. L'extrait de malt réagit à la vapeur, si vous le versez petit à petit il risque de rester collé au sachet.
- Brassez afin que votre mélange soit homogène (avec votre cuillère stérile)
Pensez à rincer la cuillère sous l'eau avant de la replonger dans le stérilisant pour la prochaine utilisation.
- Laissez frémir l'eau et l'extrait de malt 10 minutes.
- Ajoutez le houblon N°1.
- Laissez bouillir 45 minutes en brassant de temps en temps avec la cuillère stérile.
- Ajoutez le houblon N°2.
- Laissez 15 minutes supplémentaires et remuez de temps à autre.
- Couper le feu et laissez refroidir votre préparation.

VOTRE PRÉPARATION S'APPELLE DÉSORMAIS LE MOÛT



3/ LE REFROIDISSEMENT

- Mettez le faitout dans un bain d'eau glacée. Vous pouvez par exemple remplir votre évier d'eau froide et y ajouter des pains de glace afin de faire baisser la température plus rapidement.
- Laissez refroidir jusqu'à atteindre une température de 23 degrés. Pensez à stériliser votre thermomètre avant chaque prise de température.
- Une fois refroidie, versez la préparation dans votre bouteille de 2 litres à l'aide de votre entonnoir précédé de la passoire. La passoire va permettre de récupérer du dépôt et surtout d'aérer votre bière.
- Ne remplissez pas toute la bouteille, laissez 3 ou 4 cm vides sous le goulot.

4/ LA FERMENTATION

- A l'aide des ciseaux stériles ouvrez le sachet de levure sur toute sa longueur, versez **1/4 du sachet** dans votre préparation et mettez le bouchon percé sur la bouteille de 2L.
- Plongez votre doigt dans la solution stérile, puis placez le sur le trou du bouchon percé, secouez énergiquement afin de mélanger et d'activer la levure.
- Remplissez le barboteur jusqu'au trait avec de l'eau stérile et fermez-le avec son capuchon.
- Placez le barboteur dans le bouchon percé.
- Mettez votre bouteille dans un endroit sombre et à température ambiante. La levure va s'activer dans les prochaines 24/48 heures.

Une mousse peut se former et des petites bulles vont apparaître dans le barboteur.

- Laissez fermenter 2 semaines.

Pendant ce temps, veillez à récupérer des bouteilles de bières vides de 75cl sur lesquelles vous pourrez installer les bouchons mécaniques adaptables.

Si vous le préférez, vous pourrez aussi utiliser des bouteilles dont les bouchons mécaniques sont déjà intégrés.

5/ L'EMBOUTEILLAGE

2 semaines plus tard...

À CE STADE VOTRE BIÈRE EST PRÊTE, VOUS ALLEZ DONC AJOUTER LE SUCRE AVANT DE LA METTRE EN BOUTEILLE POUR UNE 2^{ÈME} FERMENTATION DE 2 À 3 SEMAINES (2 AU MINIMUM)

- Commencez par fixer les bouchons mécaniques sur vos bouteilles.

LA POSE DU COLLIER SE FAIT AVEC LES TROUS EN RELIEF À L'EXTÉRIEUR



- Préparez de nouveau une solution nettoyante en mélangeant le reste de poudre stérilisante dans 6 litres d'eau chaude.
- Stérilisez les bouteilles en verre avec les bouchons mécaniques, l'entonnoir, une petite casserole...et tout ce qui va être en contact avec votre bière.

Laissez tremper environ 10 minutes puis égouttez au maximum.

NB : Rappelez-vous de l'importance de l'hygiène dans le processus de fabrication.

- Faites bouillir 10 cl d'eau dans la petite casserole.
- Ajoutez 12 grammes de sucre et mélangez.
- Laissez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous puis coupez le feu.
- Versez l'eau sucrée de façon égale dans chacune des bouteilles de bière à l'aide de l'entonnoir.
- Ajoutez-y votre bière en évitant le dépôt autant que possible.

Notez que pour obtenir une bière bien gazeuse il faut que vos bouteilles soient remplies jusqu'au goulot. Si votre bouteille est à moitié vide, elle ne sera pas gazeuse.

- Fermez vos bouteilles et veillez à ce qu'elles soient bien étanches.
- Secouez-les afin de bien mélanger le sucre.
- Placez les bouteilles dans un endroit sombre et tempéré.

Laissez vos bières fermenter au moins 2 semaines, quelques jours supplémentaires ne pourront qu'améliorer sa qualité.

Profitez de ce temps pour créer et télécharger gratuitement vos étiquettes personnalisables sur «www.monkitabiere.fr»

6/ LA DÉGUSTATION



BRAVO VOUS ARRIVEZ À LA DERNIÈRE ÉTAPE ET CERTAINEMENT LA PLUS ATTENDUE : LA DÉGUSTATION.

- Mettez vos bières au réfrigérateur (12h avant l'ouverture)
- Installez-vous confortablement et dégustez, seul(e) ou accompagné(e)

Quelle satisfaction !

Vous venez de réaliser votre propre bière

VENEZ PARTAGER VOTRE EXPÉRIENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



ET TESTEZ NOS DIFFÉRENTES RECETTES SUR **WWW.MONKITABIÈRE.FR**

RETROUVEZ-NOUS SUR **MONKITABIÈRE.FR** POUR TOUTES QUESTIONS OU SUGGESTIONS VOUS POUVEZ ÉGALEMENT NOUS CONTACTER
AU 09 83 60 28 56
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10 H À 18 H
OU PAR MAIL À **CONTACT@MONKITABIÈRE.FR**