



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 !

Pour la petite histoire...

Nous sommes un couple de jeunes entrepreneurs vendéens, amateurs de bière et du "fait-maison". Toujours en quête de nouvelles idées, on décide de se lancer dans la fabrication de bière à la maison. Après avoir suivi une initiation au brassage dans une brasserie artisanale, c'est chez nous, dans notre cuisine, que l'on expérimente nos premières recettes.

Ça bouillonne dans les esprits et ça fume dans les marmites !

Après de nombreux essais et dégustations, les premières recettes voient le jour. Le premier crash-test a été effectué par notre pote Yoann, expert en critiques constructives (ou pas) ; quelques semaines plus tard les résultats sont là.

On en appelle alors à la solidarité autour de nous, la tata graphiste, la copine web-designer, la famille et les amis pour la dégustation... à chacun ses compétences.

Après plusieurs mois de travail, la marque «Mon Kit à Bière» est née.

C'est avec beaucoup de plaisir que l'on partage notre expérience avec vous.

Merci d'avoir choisi notre kit, nous vous souhaitons une bonne réussite pour votre brassage.



A très vite pour continuer l'aventure ensemble.

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

CE KIT COMPREND

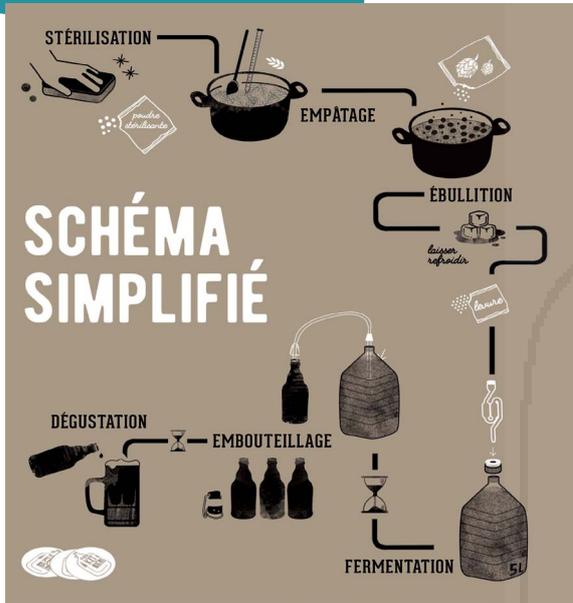
- Un joint d'étanchéité pour le barboteur
- Un barboteur
- Une canne de soutirage
- Une pince coupe circuit
- Poudre stérilisante
- Malt
- Houblon
- Levure
- 4 sous bocks

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

- Deux grands faitouts (environ 10 litres)
- Un entonnoir
- Un bac ou bassine
- Une grande passoire (à maille fine de préférence)
- Une grande cuillère
- Une bonbonne d'eau de 5l
- Un thermomètre de cuisine
- Sucre (non raffiné de préférence)
- Bouteilles avec bouchons mécaniques intégrés (6x75cl)
- 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.
- Une paire de ciseaux

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

Mes étapes de brassage en un coup d'oeil



- STÉRILISEZ LE MATÉRIEL
- EMPÂTAGE, INFUSION DES CÉRÉALES DANS 5,5 LITRES D'EAU DURANT 60 MINUTES
- RINCEZ LES CÉRÉALES AVEC 3 LITRES D'EAU À 77°C
- AJOUTEZ LE HOUBLON DANS LE MOÛT QUE VOUS AUREZ AU PRÉALABLE FAIT BOUILLIR :
 - SACHET HOUBLON N° 1 AU DÉBUT DE L'ÉBULLITION
 - SACHET HOUBLON N° 2 APRÈS 45 MINUTES D'ÉBULLITION
- REFROIDIR À 23°C, TRANSVASEZ DANS LA BONBONNE ET AJOUTEZ LA MOITIÉ DE LA LEVURE POUR COMMENCER LA 1^{ÈRE} FERMENTATION
- PLACEZ LE BARBOTEUR DANS LE BOUCHON PERCÉ POSITIONNÉ SUR LA BONBONNE DE FERMENTATION (LA BOUTEILLE DE 5L)
- PATIENTEZ 2 SEMAINES EN PLAÇANT LA BONBONNE DANS L'OBSCURITÉ À TEMPÉRATURE AMBIANTE
- AJOUTEZ LE SUCRE ET EMBOUTEILLEZ
- APRÈS 2/3 SEMAINES, DÉGUSTEZ

Avant de commencer

Percez le bouchon de votre bonbonne d'eau avec la pointe d'un ciseau. Tournez la pointe du ciseau de façon à agrandir le trou petit à petit. Placez le joint d'étanchéité dans le trou. Il ne faut pas que l'air puisse passer entre le joint et le trou de votre bouchon.

! Faites un test en bouchant le trou du joint avec votre doigt et en renversant votre bouteille d'eau pour vous assurer que l'eau ne coule pas.



1/ LE NETTOYAGE



- bac ou bassine
- eau
- poudre stérilisante
- ustensiles

APRÈS CHAQUE UTILISATION D'USTENSILES : LES RINCER AVANT DE LES REPLONGER DANS LE STÉRILISANT.

Désinfectez le matériel de brassage

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.
- Mettez 6 litres d'eau chaude et ajoutez la moitié du sachet désinfectant ; Remuez pour mélanger.
- Conservez l'autre moitié du sachet qui sera utilisé durant la phase d'embouteillage.
- Laissez tremper tout le matériel à stériliser dans cette solution pendant environ 10 minutes.
- Egouttez vos instruments au maximum (un excès de stérilisant dans votre matériel pourrait altérer le tenue de la mousse). Laissez-les 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 DÉSINFECTER : L'ENTONNOIR, LE THERMOMÈTRE, LE BOUCHON AVEC LE JOINT, LE BARBOTEUR, LA BONBONNE D'EAU, LA PASOIRE, LES CISEAUX ET LA CUILÈRE.

2/ L'EMPATAGE *60 minutes*

CE QUE L'ON APPELLE L'EMPÂTAGE EST L'ÉTAPE OÙ L'ON MÉLANGE LE MALT ET L'EAU, ET DURANT LAQUELLE LES CÉRÉALES VONT INFUSER.



- faitout
- eau
- malt
- thermomètre de cuisson
- cuillère
- passoire

! POUR UNE BONNE PRISE DE TEMPÉRATURE VEILLEZ À PLONGER LE THERMOMÈTRE AU CENTRE DU LIQUIDE.

- Faites chauffer l'eau : 5,5 litres d'eau à 71°C dans le premier faitout.
- Ajoutez le malt et coupez le feu.
Laissez la marmite close et remuez doucement de temps en temps pour homogénéiser la température. Laissez infuser. La température doit être entre 65 et 68°C. Si la température baisse n'hésitez pas à rallumer un peu et jouer avec l'intensité du feu.
- A 15 minutes de la fin, augmentez la température jusqu'à 75 degrés.
Lorsque celle-ci est atteinte, coupez le feu et couvrez.
- Quelques minutes avant la fin, sortez une autre casserole et faites chauffer 3 litres d'eau à 77°C.

3/ LA FILTRATION

- Prenez le second faitout et mettez la passoire dessus.
- Versez la préparation dans la passoire afin de séparer le liquide et les céréales.
Les céréales sont aussi appelées "drêches".
- Arrosez lentement les drêches (en plusieurs fois) avec les 3 litres d'eau à 77°C en les pressant et en les mélangeant avec la cuillère afin de récupérer le plus de sucre possible.

A CETTE ÉTAPE VOUS AUREZ UN VOLUME D'EAU D'ENVIRON 8 LITRES MAIS UNE PARTIE VA S'ÉVAPORER PENDANT L'ÉBULLITION ; LE LIQUIDE OBTENU EST APPELÉ LE MOÛT.

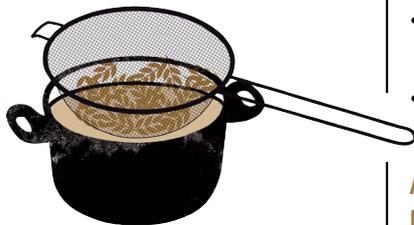




SCHÉMA CHRONOLOGIQUE

ÉBULLITION



Houblon n°1



45 MIN



Houblon n°2



60 MIN

Couper le feu et refroidir



4/ L'ÉBULLITION

60 minutes

A PARTIR DE CETTE PHASE SOYEZ PRUDENT, **CHAQUE OBJET EN CONTACT AVEC LE MOÛT DOIT ÊTRE SYSTÉMATIQUEMENT STÉRILISÉ.**

N'HÉSITÉZ PAS À REPLONGER LES USTENSILES PROPRES DANS LE STÉRILISANT AVANT CHAQUE UTILISATION.

- Placez le faitout avec le moût sur le feu et portez-le rapidement à ébullition. Une écume va se former puis disparaître.
- Baissez légèrement le feu, désormais ne laissez pas une ébullition à grosses bulles, cela aura pour effet de perdre du volume de liquide.
- Ajoutez le houblon N°1 et lancez votre minuteur sur 45.
- Laissez frémir pendant 45 minutes.
- Remuez de temps en temps avec une cuillère stérilisée.
- Ajoutez le houblon N°2 et remettez 15 minutes sur votre minuteur.

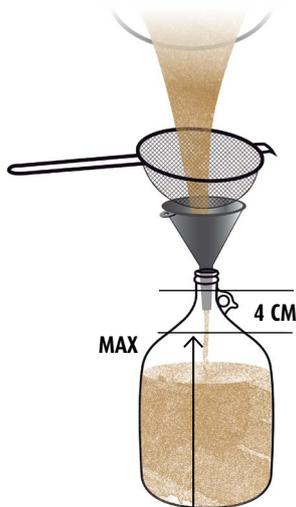


POUR LES RECETTES QUI CONTIENNENT DES ÉPICES, RÉFÉREZ-VOUS À L'ÉTIQUETTE DU SACHET POUR SAVOIR QUAND LES AJOUTER AU MOÛT.

5/ LE REFROIDISSEMENT



- évier rempli d'eau
- pains de glace ou glaçons



- passoire
- entonnoir
- bonbonne de fermentation

- Mettez le faitout dans un bain d'eau glacée.
Laissez refroidir jusqu'à atteindre une température de 23 degrés.
N'hésitez pas à renouveler l'eau si nécessaire.
Pensez à stériliser et bien égoutter votre thermomètre avant chaque prise de température.
- Une fois refroidie, versez la préparation dans la bonbonne de fermentation à l'aide d'un entonnoir précédé d'une passoire.
La passoire va permettre de récupérer du dépôt et surtout d'aérer votre moût.

**NE REMPLISSEZ PAS ENTIÈREMENT LA BONBONNE,
LAISSEZ 4 CM VIDES EN DESSOUS DU GOULOT.**

6/ LA FERMENTATION



- levure
- bouchon percé avec son joint
- barboteur



- A l'aide des ciseaux stériles ouvrez le sachet de levure sur toute sa longueur, versez la **moitié du sachet** dans votre préparation et vissez le bouchon percé stérilisé sur la bonbonne de fermentation.
- Plongez votre doigt dans la solution stérile, puis placez- le sur le trou du bouchon percé, secouez énergiquement.
- 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 la bonbonne de fermentation dans un endroit sombre et à température ambiante.
- La levure va s'activer dans les prochaines 24/48 heures.
- Une mousse peut se former ; des petites bulles vont apparaître dans le barboteur.
- La fermentation est en marche, laissez fermenter 2 semaines.

Pendant ce temps, veillez à récupérer des bouteilles de bière de 75cl avec bouchons mécaniques intégrés.

Vous pouvez aussi utiliser nos bouchons mécaniques adaptables sur tout type de bouteilles de bière...disponibles sur www.monkitabiere.fr

7/ L'EMBOUTEILLAGE

2 semaines plus tard...

! RAPPEL-VOUS DE L'IMPORTANCE DE L'HYGIÈNE DANS LE PROCESSUS DE FABRICATION

- 20 cl d'eau
- 35 g de sucre
- votre préparation de bière

SI POSSIBLE, PRÉFÉREZ LE SUCRE DE CANNE AU SUCRE BLANC.

À CE STADE VOTRE BIÈRE EST PLATE, 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)

- Entraînez-vous à siphonner en suivant la rubrique "*Siphonnez comme un chef*" » (page suivante)
- Préparez de nouveau une solution nettoyante en mélangeant le reste de poudre stérilisante dans 6 litres d'eau chaude.
- Stérilisez une petite casserole, chaque bouteille, le siphon, l'entonnoir...et tout ce qui va être en contact avec votre bière.

Laissez tremper 10 minutes puis égouttez au maximum.

Conservez votre préparation stérile pour plus tard.

- Dans la petite casserole désinfectée, mettez 20 cl d'eau à bouillir et ajoutez 35 grammes de sucre.
- Laissez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous puis coupez le feu.

7/ L'EMBOUTEILLAGE

POUR BIEN SIPHONNER :
REPORTEZ VOUS À LA RUBRI-
QUE " *Siphonnez comme
un chef* "



- votre préparation de bière
- bouteilles vides



suite...

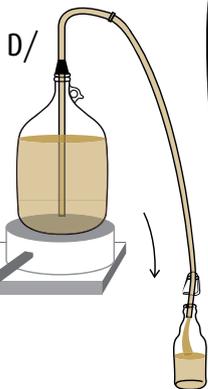
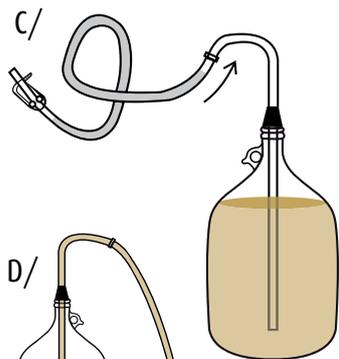
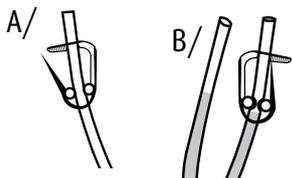
- Maintenant versez l'eau sucrée dans votre bonbonne puis mélangez doucement à l'aide de la canne de soutirage stérile en évitant de remuer le dépôt.
Votre préparation est prête à être mise en bouteille.
- Siphonnez la bière de la bonbonne vers vos bouteilles de bière stériles.
Notez que pour obtenir une bière bien gazeuse il faut que vos bouteilles soient remplies au moins 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.
- Placez-les dans un endroit sombre, à température ambiante.

LAISSEZ VOS BIÈRES FERMENTER AU MOINS 2 SEMAINES, QUELQUES JOURS SUPPLÉMENTAIRES NE POURRONT QU'AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VOTRE BIÈRE.

PROFITEZ DE CE TEMPS POUR CRÉER ET TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT VOS ÉTIQUETTES PERSONNALISABLES SUR WWW.MONKITABIÈRE.FR

Siphonnez comme un chef !

AVANT DE PASSER À LA PHASE D'EMBOUTEILLAGE DE VOTRE BIÈRE, IL EST CONSEILLÉ DE VOUS EXERCER AVEC DE L'EAU QUE VOUS AUREZ MISE DANS UNE CASSEROLE ET QUE VOUS ALLEZ SIPHONNER VERS UNE BOUTEILLE VIDE EN SUIVANT LES INDICATIONS CI-DESSOUS. SI BESOIN VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER NOTRE VIDÉO SUR : WWW.MONKITABIÈRE.FR



A/ Remplissez le tuyau d'eau stérile en le plongeant dans le récipient de désinfectant. Faites-le tourner doucement dans l'eau pour le remplir au fur et à mesure et pour qu'il n'y ait pas de bulle d'air.

B/ Fermez la pince coupe-circuit qui se trouve sur votre tuyau.

C/ Une fois rempli d'eau, connectez le tuyau à la canne de soutirage et placez l'autre extrémité du tuyau dans votre bière. Veillez à ne pas mettre la canne de soutirage tout au fond afin de ne pas aspirer le dépôt.

D/ Placez la bonbonne à siphonner en hauteur par rapport à la bouteille qui va recevoir la bière.

POUR QUE LE SIPHONNAGE FONCTIONNE CORRECTEMENT, VEILLES À CE QUE LE TUYAU SOIT TENDU ET QUE LA HAUTEUR ENTRE LES DEUX RÉCIPIENTS SOIT SUFFISANTE.

Ouvrez la pince, faites couler l'eau stérile dans un petit récipient à côté de votre bouteille et refermez la pince dès que votre bière a remplacé l'eau dans le tuyau. Maintenant il vous suffit d'utiliser cette pince pour remplir vos bouteilles sans perdre une goutte de votre breuvage.



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

8/ DÉGUSTEZ

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**