



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 **notre tuto en vidéo 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

- Une bonbonne de fermentation ou "dame jeanne"
- Un bouchon percé
- Un barboteur
- Un thermomètre
- Une canne de soutirage
- Une pince coupe circuit
- 6 bouchons mécaniques
- Poudre stérilisante
- Malt
- Houblons
- Levure
- 4 sous bocks

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

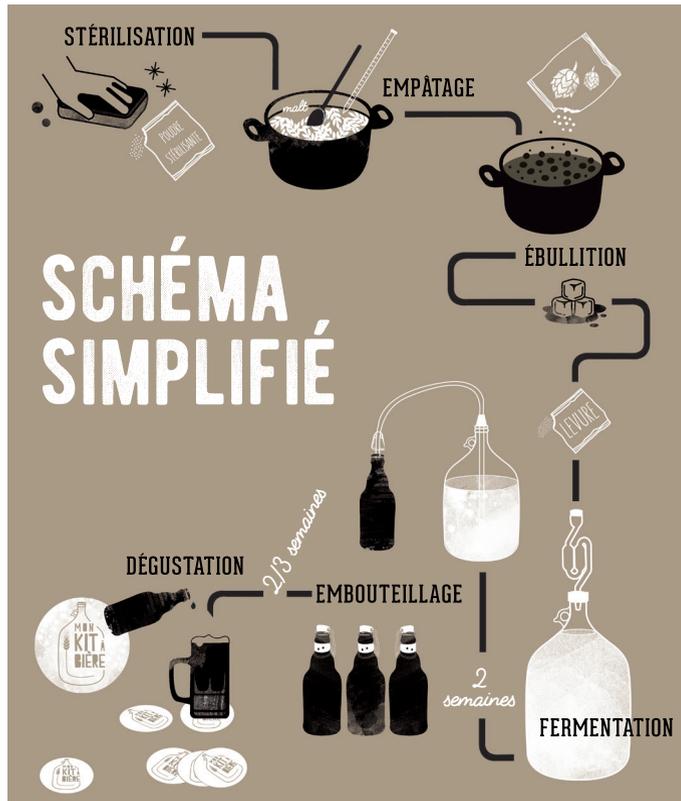
- Un grand faitout (environ 8-10L)
- Une grande casserole (environ 6L)
- Un entonnoir
- Un bac ou bassine
- Une grande passoire (à maille fine de préférence)
- Une grande cuillère
- Sucre (non raffiné de préférence)
- Bouteilles de bière vides (6x75 cl)
- Une paire de ciseaux
- Pain de glace ou une bouteille d'eau à mettre dès maintenant au congélateur qui vous servira pour la phase de refroidissement.
- 1 petite casserole (environ 3L)

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



**DURÉE TOTALE DE
BRASSAGE :
ENTRE 3 ET 4 HEURES**

Mes étapes de brassage en un coup d'oeil

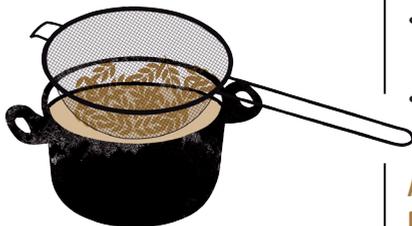


- EMPÂTAGE, INFUSION DES CÉRÉALES DANS 5,5 LITRES D'EAU DURANT 60 MINUTES
- RINCEZ LES CÉRÉALES AVEC 3 LITRES D'EAU À 77°C
- AJOUTEZ LE HOUBLON DANS LE MOÛT QUE VOUS AUREZ AU PRÉALABLE FAIT BOUILLIR :
 - SACHET DE HOUBLON N°1 AU DÉBUT DE L'ÉBULLITION
 - SACHET DE HOUBLON N°2 APRÈS 45 MINUTES D'ÉBULLITION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



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

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



1 / 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.

- 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 comprise 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.
- Puis sortez une autre casserole et faites chauffer 3 litres d'eau à 77°C.

2 / LA FILTRATION

- Prenez une grande casserole ou un grand récipient 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 7 LITRES MAIS UNE PARTIE VA S'ÉVAPORER PENDANT L'ÉBULLITION ; LE LIQUIDE OBTENU EST APPELÉ LE MOÛT.



SCHEMA CHRONOLOGIQUE

ÉBULLITION



45 MIN



60 MIN

Coupez le feu et refroidir
Houblon n°3 (selon recette)



3/ L'ÉBULLITION

60 minutes

APRÈS CETTE ÉTAPE, 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, mais gardez tout de même une ébullition franche.
- Stérilisez votre matériel pour les prochaines étapes (voir page suivante).
- 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 les épices (selon recette), remettez 15 minutes sur votre minuteur.
- Si dans votre recette vous avez un sachet de houblon n°3, ajoutez-le à la coupure du feu.



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

4/ LE NETTOYAGE

Sérilisez 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.



- bac ou bassine
- eau
- poudre sérilisante
- ustensiles

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

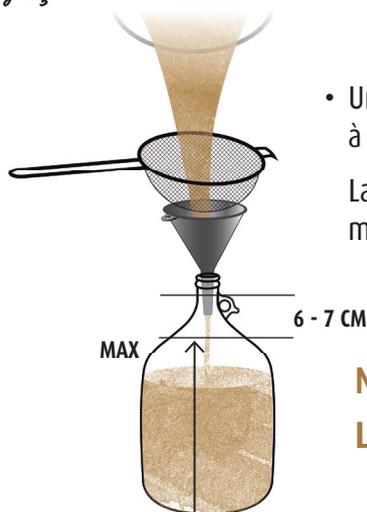
- Prenez un récipient propre, assez large, à fond plat comme par exemple un grand bac ou une bassine.
- Mettez 6 litres d'eau très chaude et ajoutez la moitié du sachet de sérilisant ; Remuez pour mélanger.
- Conservez l'autre moitié du sachet qui sera utilisée durant la phase d'embouteillage.
- Laissez tremper tout le matériel à sériliser dans cette solution pendant environ 10 minutes.
- Egouttez vos instruments au maximum (un excès de sérilisant 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 STÉRILISER : L'ENTONNOIR, LE THERMOMÈTRE, LE BOUCHON PERCÉ, LE BARBOTEUR, LA DAME-JEANNE, LA PASSOIRE, LES CISEAUX ET LA CUILLÈRE.

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 d'environ 20 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 (à mailles fines de préférence).
La passoire va permettre de récupérer du dépôt et surtout d'aérer votre moût.

**NE REMPLISSEZ PAS ENTIÈREMENT LA BONBONNE,
LAISSEZ ENVIRON 6-7 CM VIDES EN DESSOUS DU GOULOT.**

6/ LA FERMENTATION



- levure
- bouchon percé
- barboteur



- A l'aide des ciseaux stériles ouvrez le sachet de levure sur toute sa longueur, versez le sachet dans votre préparation et mettez le bouchon percé stérilisé sur la bonbonne de fermentation.
- 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 (18-22°C). La levure va s'activer dans les prochaines heures.
- La fermentation est en marche, laissez fermenter 2 semaines.
- Les bulles dans le barboteur sont très présentes les 48 premières heures, puis par la suite, diminuent progressivement, jusqu'à disparition totale.



ASTUCE COLD CRASH : LES TROIS DERNIERS JOURS, PLACEZ VOTRE DAME JEANNE AU RÉFRIGÉRATEUR AFIN DE CLARIFIER VOTRE BIÈRE.

Pendant ce temps, veillez à récupérer des bouteilles de bière vides de 75cl sur lesquelles vous pourrez installer les bouchons mécaniques adaptables.
Si vous le préférez, vous pourrez aussi utiliser des bouteilles en verre dont les bouchons mécaniques sont déjà intégrés.

PRÉFÉREZ LE VERRE FONCÉ, LA BIÈRE N'AIME PAS LES U.V.

7/ L'EMBOUTEILLAGE

2 semaines plus tard...

A 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)

- Commencez par fixer les bouchons mécaniques sur vos bouteilles.
- Entraînez-vous à siphonner en suivant la rubrique "*Siphonnez comme un chef*" » (page 11)
- Préparez de nouveau une solution nettoyante en mélangeant le reste de poudre stérilisante dans 6 litres d'eau chaude.
- Stérilisez chaque bouteille, le siphon, l'entonnoir... et tout ce qui va être en contact avec votre bière.
Laissez tremper environ 10 minutes puis égouttez. Conservez votre préparation stérile pour plus tard.
- Dans une petite casserole, mettez 20-25 cl d'eau à bouillir et ajoutez 30 grammes de sucre. Si votre dame-jeanne n'est pas pleine, diminuez cette quantité ; nous vous conseillons en général 6,5g de sucre par litre de bière.
- Laissez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous puis coupez le feu.

PRÉFÉREZ LE SUCRE DE CANNE AU SUCRE BLANC (SI POSSIBLE), DANS TOUS LES CAS CHOISISSEZ LE SUCRE LE MOINS RAFFINÉ.



! LA POSE DU COLLIER SE FAIT AVEC LES TROUS EN RELIEF À L'EXTÉRIEUR. SERRER LE COLLIER AU MAXIMUM, SOUS LE GOULOT.

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

- 20/25 cl d'eau
- votre préparation de bière
- environ 30g de sucre ou 6,5 g/l



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



- votre préparation de bière
- bouteilles vides
- bouchons mécaniques



7/ L'EMBOUTEILLAGE

suite...

Votre préparation est prête à être mise en bouteille.

- A l'aide de votre entonnoir stérile, répartissez l'eau sucrée de manière égale dans chacune des bouteilles.
- 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.

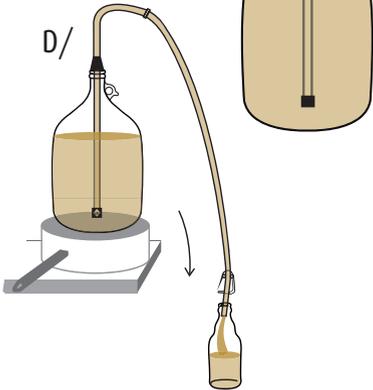
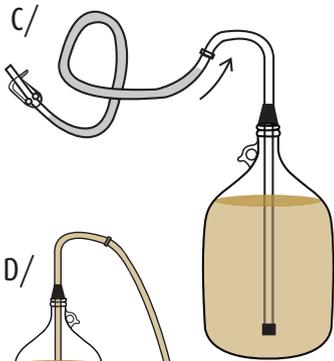
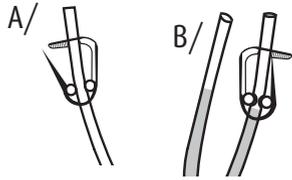
LAISSEZ VOS BIÈRES FERMENTER AU MOINS 2 SEMAINES, QUELQUES JOURS SUPPLÉMENTAIRES NE POURRONT QU'AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VOTRE BIÈRE.



ASTUCE NETTOYAGE : UNE FOIS VIDÉE ET RINCÉE À L'EAU CLAIRE, REMPLISSEZ LA DAME-JEANNE AVEC L'EAU STÉRILISANTE RESTANTE ET LAISSEZ TREMPER 48H. CELA PERMET UN NETTOYAGE PLUS FACILE ET PLUS EFFICACE.

**PROFITEZ DE CE TEMPS POUR PERSONNALISER ET
COMMANDER VOS ÉTIQUETTES 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, VEILLENZ À CE QUE LE TUYAU SOIT TENDU ET QUE LA HAUTEUR ENTRE LES DEUX RÉCIPIENTS SOIT SUFFISANTE (ENV 1 MÈTRE).

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**