

# Utilisation d'un système de bière en fût de 5 gallons U.S.

Préparé par: Anik Vigneault, La Cachee du Bootlegger

## Nettoyage et aseptisation

### **Nettoyage:**

Nettoyez comme tout autres équipements de brassage avec un nettoyant recommandé (Ecolox, PBW, etc.). N'utilisez pas d'eau de Javel ni de nettoyant à base de chlore, car ce produit chimique est corrosif pour l'acier inoxydable.

### **Asseptisation:**

- Juste avant de remplir le réservoir à liquide avec de la bière, ajoutez une solution de 2 à 3 litres d'aseptisant (déjà préparé avec de l'eau) sans rinçage (Aseptox, Star San, etc.) dans ce réservoir.
- Faites-le tourner pour vous assurer que toutes les surfaces intérieures ont été aseptisées.
- Connectez les raccords de gaz et de liquide au réservoir (assurez-vous que le boyau pour le liquide est connectée à l'autre extrémité avec un robinet et que le boyau pour le gaz mène à un régulateur et à une bonbonne de CO<sub>2</sub>), réglez la pression à 10 PSI (livres par pouce carré) et ouvrez le robinet - ceci permettra à la «paille» à l'intérieur du réservoir, au boyau pour liquide et au robinet d'être aseptisé en même temps.
- Débranchez les raccords de liquide et de gaz et videz le réservoir de la solution aseptisante. Il est maintenant prêt à remplir.

## Mise en fût

Étant donné que les réservoirs ont une capacité de 19 litres (5 gallons américains), si vous produisez 23 litres de bière (5 gallons impériaux ou 6 gallons américains), vous devrez préparer suffisamment de bouteilles pour l'embouteillage de 4 litres. Ajoutez la quantité de sucre recommandée à ces bouteilles et remplissez-les en premier. Remplissez ensuite le réservoir (toujours avec un siphon) en prenant soin d'ajouter le moins d'oxygène possible.

### **Gazéification forcée: \***

Étant donné que la bière dans le réservoir est actuellement à la **température ambiante**, voici ce qu'il faut faire pour essayer d'injecter le plus de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) possible:

- Connectez uniquement la conduite de gaz (raccordée à un régulateur et à une bonbonne de CO<sub>2</sub>).
- Ouvrez complètement la bonbonne de CO<sub>2</sub>.
- Augmentez le cadran de pression sur le régulateur à environ 25 PSI.
- Rouler ou secouer le réservoir pendant 3 minutes.
- Arrêtez-vous et faites une pause d'environ 15 à 20 minutes, en laissant le gaz connecté.
- Répétez le roulement pendant 3 minutes supplémentaires.
- Débranchez le gaz et placez le réservoir dans le réfrigérateur ou rangez-le dans un endroit frais pour une utilisation ultérieure.

*La Cachee du* **Bootlegger**

Plaza Baie-D'Urfé

514-457-1455 [www.cachettedubootlegger.ca](http://www.cachettedubootlegger.ca)

## **Servir la bière:**

- Une fois la gazéification forcée terminée, attendez au moins 12 heures avant de brancher le gaz - cela permettra au CO2 injecté d'être mieux absorbé par la bière lorsque la bière refroidit dans le réfrigérateur.
  - Ensuite, connectez les connecteurs de gaz et de liquide et ajuster le PSI du régulateur à 10 - 12 PSI.
  - Vous pouvez maintenant commencer à boire de votre système de bière en fût. La bière sera légèrement gazéifiée à ce stade, mais elle continuera à s'améliorer au cours des deux prochaines semaines.
- \* Au lieu d'effectuer l'étape de gazéification forcée, vous pouvez connecter le réservoir au gaz (à 10 – 12 PSI) et réfrigéré. Le CO2 sera lentement absorbé avec le temps et la bière commencera à être prête à boire après au moins deux semaines.

## Remarques

- Laissez toujours le CO2 connecté à la bière, à moins que vous voulez garder ce réservoir pour une utilisation ultérieure. Cela permettra à la bière de continuer à absorber le CO2 jusqu'à ce qu'elle atteigne la pression indiquée sur votre cadran PSI (cadran 0 - 60).
- Vous aller devoir probablement ajuster la pression (PSI) du régulateur pendant la durée de service de ce réservoir. La température de service (température du réfrigérateur), la quantité de bière restante dans le réservoir, le type de bière, etc. joueront tous un rôle dans la pression (PSI) qui vous donnera les meilleurs résultats.
- Lorsque vous videz un réservoir, nettoyez-le immédiatement avec une solution de nettoyage appropriée. Plus vous laissez le réservoir vide sans le nettoyer, plus il sera difficile à nettoyer.
- L'autre cadran du régulateur (0 - 2000) indique la pression interne de la bonbonne de CO2. Il indiquera environ 500 - 800 PSI si la bonbonne est froide (c'est-à-dire dans le réfrigérateur) et environ 800 - 1000 PSI si la bonbonne est à la température ambiante (plus la température est élevée, plus la pression est élevée). Ce n'est pas un indicateur de la quantité de CO2 restante dans la bonbonne. Il indiquera toutefois zéro lorsque la bonbonne est vide. Une bonbonne de CO2 de 5 lb devrait durer environ 10 à 12 réservoirs de 5 gallons US (gazéification et service) avant de se vider.
- Il est recommandé d'utiliser régulièrement un lubrifiant approprié («keg lube») sur les poteaux de liquide et de gaz sur le réservoir, ainsi que sur le joint (o-ring) du couvercle.
- Ne raccourcissez pas le boyau pour le liquide! Si vous le faites, vous devez servir votre bière à une pression beaucoup plus réduite que recommandé, sinon vous aurez trop de mousse.
- Inspectez régulièrement les joints (o-ring) pour vous assurer qu'aucun d'entre eux n'est fissuré ou brisé.

2018-05-02

*La Cachette du* **Bootlegger**

Plaza Baie-D'Urfé

514-457-1455 [www.cachettedubootlegger.ca](http://www.cachettedubootlegger.ca)