

Mode d'emploi pour SuperBatch



Dans un chaudron d'une capacité d'environ 10 litres, ajoutez le contenu du kit de bière SuperBatch ainsi que 2 à 3 litres d'eau chaude. Portez le tout à ébullition tout en brassant fréquemment. Laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant occasionnellement.

Versez environ 10 litres d'eau froide dans une cuve de fermentation aseptisée. Ajoutez le contenu du chaudron à cette eau et brassez vigoureusement. Ajoutez de l'eau froide pour obtenir un volume total de 23 litres en tenant compte de la température; celle-ci ne devrait pas dépasser 26°C (79°F). Prenez une lecture de densité avec un densimètre et notez cette lecture. Saupoudrez la levure sur la surface du liquide et couvrez la cuve avec un couvercle non-hermétique. Laissez fermenter dans une pièce où la température ambiante se tiendra entre 18 à 24°C (66 à 75°F).

Quand la densité atteindra 1,016 ou moins, après 4 à 7 jours de fermentation, soutirez la bière dans une tourie aseptisée. Laissez la bière dans la tourie, munie d'une bonde aseptique remplie à moitié avec de l'eau, pour une période d'environ deux semaines.

Dans une cuve aseptisée, dissoudre 230 g (8 oz) ou 1 ½ tasses de dextrose avec une demi-tasse d'eau bouillie pour faire un sirop. Soutirez la bière de la tourie à cette cuve. Brassez le tout légèrement et embouteillez immédiatement.

Maintenez les bouteilles à la température ambiante (19 à 24°C/68 à 75°F) pour deux semaines, puis les entreposer dans un endroit sombre et frais, si possible. La bière sera meilleure après quelques semaines de vieillissement. Santé!



Plaza Baie-D'Urfé

514-457-1455 cachettedubootlegger.ca