

Utilisation du kit de départ pour faire de la bière et/ou du vin

Avant de commencer:

- Assurez-vous que la température ambiante où vous prévoyez de fermenter votre bière ou vin est stable et entre 19-25 ° C. Cette pièce doit également être relativement propre (pas trop de poussière ni de saleté).
- Assurez-vous de nettoyer les surfaces (comptoir ou table) où vous allez faire votre bière ou votre vin, ainsi que de bien laver vos mains.
- Lisez attentivement le mode d'emploi fournie avec la trousse de bière ou de vin que vous prévoyez de fabriquer.

Remarque: Il est important de noter que le nettoyage et l'aseptisation ne signifient pas la même chose et ne sont pas interchangeable. Le nettoyage consiste à éliminer la saleté, les taches et les corps étrangers avec un nettoyant approprié et le rinçage est essentiel. L'aseptisation réduit les micro-organismes indésirables à des niveaux négligeables, mais doit être effectuée sur une surface préalablement nettoyée. La plupart des aseptisants utilisés dans l'industrie de la bière et du vin ne nécessitent pas de rinçage.

JOUR UN

Étape 1: Si la cuve (fermenteur primaire) est neuve ou a déjà été nettoyée, rincez-la ainsi que le couvercle avec de l'eau potable pour enlever la poussière de surface et vider l'eau. Ajoutez l'aseptisant selon les instructions et tourner la cuve pour vous assurer que chaque partie de la surface a été touchée par la solution aseptisante. Vous devez également aseptiser les autres articles nécessaires le jour 1: densimètre, cuillère et couvercle de la cuve.

Étape 2: Suivez les instructions du Jour Un pour la trousse que vous fabriquez et versez le moût (ce que la bière et le vin sont désignés avant qu'ils ne soient fermentés) dans le fermenteur primaire. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque des 23 litres, si nécessaire pour votre trousse, tout en vous assurant que la lecture finale de la température se situe entre 18 et 25 ° C. Remuez vigoureusement avec la cuillère pour vous assurer que tout est bien mélangé et pour aérer le moût - la levure a besoin de beaucoup d'oxygène le premier jour.

Étape 3: Prenez une lecture de densité avec le densimètre et notez le résultat pour référence future.

Étape 4: Ajouter la levure au moût et NE PAS mélanger.

Étape 5: Placez le couvercle, sans le fermer hermétiquement, sur la cuve. Cela permettra au CO2 qui se formera pendant la fermentation de s'échapper librement et empêchera la poussière, etc. de tomber dans la cuve. Assurez-vous que ce fermenteur est ensuite placé sur une table ou un comptoir.

APRÈS LA FERMENTATION ACTIVE

Étape 6: Après le temps recommandé pour la trousse que vous fabriquez, effectuez une autre lecture de densité pour vous assurer que la densité finale appropriée est obtenue (reportez-vous au mode d'emploi fournie avec votre trousse) avant de passer à l'étape suivante.

Étape 7: Une fois la densité finale obtenue, aseptisez la tourie, la bonde aseptique, le bouchon en caoutchouc troué, l'auto-siphon et le tube de siphonage.

Étape 8:

- Placez la tourie aseptisée sur le sol, près du fermenteur primaire.

- Retirez le couvercle de la cuve et insérez l'auto-siphon, à peu près à mi-chemin dans le liquide, en vous assurant que le tube flexible et l'embout anti-sédiments sont fixés.
- Placez l'extrémité du tube flexible dans la tourie, en vous assurant qu'elle touche le fond, pour minimiser les éclaboussures et l'oxygénation.
- Tirez et poussez une fois sur l'auto-siphon pour créer le vide et permettre à la bière ou au vin de passer de la cuve à la tourie.
- Laissez l'auto-siphon s'installer au fond du fermenteur primaire.
- Vers la fin du siphonage, inclinez légèrement la cuve pour essayer d'obtenir le plus de liquide possible tout en laissant les sédiments derrière.

Étape 9: Fixez la bonde aseptique au bouchon en caoutchouc, retirez son couvercle, remplissez la bonde à moitié d'eau potable et remettez le couvercle. Cela permettra au CO₂, s'il y a lieu, de s'échapper librement à travers l'eau et les petits trous dans le couvercle, mais empêchera l'oxygène de pénétrer dans la bonde. Placez la bonde et bouchon sur la tourie. Soulevez la tourie du sol et placez-la sur une table ou un comptoir.

Étape 10: Nettoyez à fond le fermenteur primaire avec le nettoyant approprié et rangez-le pour une utilisation future.

Étape 11: Suivez les instructions de votre trousse pour connaître combien de temps votre vin ou bière doit rester dans la tourie. Ce sera environ 2 semaines pour une bière et davantage pour un vin.

EMBOUTEILLAGE

Étape 12: Nettoyez à fond (avec le nettoyant approprié) toutes les bouteilles nécessaires pour embouteiller 23 litres de bière ou de vin. (Cette étape peut être effectuée avant le jour de l'embouteillage.)

Étape 13: Aseptisez (avec l'aseptisant approprié sans rinçage) toutes les bouteilles nécessaires, les capsules de bière ou bouchons de liège, l'auto-siphon, les boyaux et le remplisseur à bouteilles. Si vous fabriquez de la bière, vous devrez également aseptiser la cuve.

Étape 14: *Bière uniquement - Passez à l'étape 16 si vous faites du vin.*

Ajoutez le sucre d'embouteillage dans la cuve aseptisée et dissoudrez-le avec environ une tasse d'eau pré-bouillie. Remuer pour en faire une solution sucrée - c'est ceci qui va créer la gazéification dans votre bière.

Étape 15: *Bière uniquement.* Placez le fermenteur primaire sur le sol près de la tourie. Siphonner la bière de la tourie au fermenteur primaire, en s'assurant que le tube flexible est placé dans la solution de sucre, de sorte qu'il se mélange pendant qu'il siphonne et également pour minimiser l'oxydation. Ensuite, soulevez le fermenteur sur une table ou un comptoir. Vous allez embouteiller à partir de ce fermenteur. Nettoyez à fond la tourie et entreposez-la pour une utilisation future.

Étape 16: *Bière et vin.* Fixez le remplisseur de bouteille à l'extrémité du tube de l'auto-siphon. Placez l'auto-siphon dans la cuve pour la bière (sans l'embout anti-sédiments) ou dans la tourie pour le vin (en gardant l'embout anti-sédiments).

Étape 17: Insérez le remplisseur de bouteille dans une bouteille propre et aseptisée. Démarrez l'auto-siphon; la bouteille va maintenant se remplir. Soulevez le remplisseur de bouteille pour arrêter le débit lorsque la bouteille est pleine. Retirez et répétez pour la bouteille suivante, etc.

Étape 18: Capsuler ou bouchonner vos bouteilles et conserver selon le mode d'emploi pour la trousse que vous fabriquez. Vous pourriez ensuite savourer!

La Cachette du **Bootlegger**

Plaza Baie-D'Urfé

514-457-1455 cachettedubootlegger.ca