



BIÈRE D'ÉPINETTE

ABV : Sans alcool

Volume final : 23 litres

Ingrédient : 2 oz d'arôme, 2,4 kg de dextrose, 3 g (1/2 tsp.) de bicarbonate de soude

Levure sèche: Lallemant CBC-1, Fermentis F-2, Lalvin EC-1118

Méthode

- Mélangez l'arôme et 2 kg de sucre dans 23 litres d'eau.
- Ajoutez 2 levures et 3 g (1/2 tsp.) de bicarbonate de soude et bien mélanger.
- Laissez reposer 5 minutes.
- Mettre en bouteille et capsulez.
- Gardez à température pièce de 2 et 3 jours.
- Après la période de carbonatation, gardez au réfrigérateur.

Bonne dégustation!

