

WITBIER

Instructions

Commençons!

Avant le brassage : l'assainissement/ désinfecter

Vous serez peut-être surpris de l'apprendre, mais le nettoyage peut être l'étape la plus importante du brassage. Si tout n'est pas complètement propre, il pourrait y avoir une infection et votre bière sera gâchée. Les étapes suivantes vous fourniront une expérience d'apprentissage enrichissante.

- Prendre un récipient et dissolvez ½ c. à table de votre sachet de désinfectant dans deux litres d'eau.
- Laissez tremper tout le matériel que vous utiliserez et laissez sécher sur des essuie-tout. Ne vous inquiétez pas si tout n'est pas complètement sec, cela n'affectera pas votre brassage.
- Gardez le reste du désinfectant dans le récipient. Il est possible que vous ayez à désinfecter du matériel un peu plus tard.

IMPORTANT : suivez bien les instructions indiquées sur le sachet de désinfectant. Ils ne sont pas tous pareils.

1. L'empâtage

- Chauffez 1,9 litres d'eau jusqu'à 71°C (160°F).
- Ajoutez les céréales. On appelle ce processus en anglais le « mashing in ».
- Mélangez doucement avec une cuillère ou une spatule jusqu'à ce que vous obteniez une texture du gruau. N'hésitez pas à ajouter de l'eau si c'est trop sec ou trop chaud. La température baissera vers 66°C (150°F).
- Maintenir la température entre 63-68°C (144-152°F) pendant 60 minutes. Remuez toutes les 10 minutes et vérifiez la température.
- Après 60 minutes, augmentez la température jusqu'à 77°C (170°F). Pendant ce temps, n'arrêtez pas de mélanger. (« Mash out »)

2. L'ajout de moût

- Préparez la cuve de clarification (une passoire sur un chaudron). Ensuite, faites passer le mélange de céréales chaudes dans la passoire en récupérant le liquide. Celui-ci s'appelle le moût (« wort » en anglais).
- Chauffez ensuite 3,8 litres d'eau jusqu'à 77°C (170°F).
- Versez lentement l'eau à 77°C (170°F) en portions égales sur les céréales pour en extraire le sucre.
- Vous devez récupérer 4,75 litres (5 quarts) de moût. Vous allez perdre à peu près 20% plus tard grâce à l'évaporation, donc vous voulez commencer avec un peu plus de liquide que vous allez avoir à la fin du processus.
- Faites passer le moût à travers les céréales encore une fois.
- Vous pouvez disposer les céréales (compost, etc.)

3. L'ébullition

- Dans un chaudron, faites chauffer le moût jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition.
- Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que vous atteigniez le « hot break » (Le moût va mousser et il est possible que vous aurez besoin de baisser un peu la chaleur pour que le moût ne déborde pas.)
- Mélangez-le moût de temps en temps. Vous voulez juste atteindre une ébullition légère.
- L'ébullition va durer 60 minutes. Faites démarrer votre minuteur et ajoutez les autres ingrédients à ces moments:
 - Ajoutez 2 g de houblon Magnum au début de l'ébullition.
 - Ajoutez le 2 g de houblon Styrian Golding (Celeia) 45 minutes après le début de l'ébullition.
 - À 55 minutes, ajoutez la coriandre et l'écorce d'orange.
 - À 60 minutes, fermez le feu. Laissez reposer 5 minutes.
- 20% du moût sera évaporé à cette étape et vous garderez 3,8 litres (1 gallon) du moût. Si la température d'ébullition a été trop haute, la superficie de votre chaudron est trop grande ou si vous avez fait le brassage un jour très chaud, c'est possible que vous auriez moins de liquide que 3,8 litres. Ne vous inquiétez pas – vous avez seulement réduit un peu trop la quantité de votre bière.

4. La fermentation

- Mettez le chaudron de brassage dans un bain de glace jusqu'à ce que sa température se baisse à 21°C (70°F).
- Une fois refroidi, mettez la passoire sur l'entonnoir et versez votre bière dans le cruchon en verre. Comme la levure a besoin d'oxygène, la passoire aide à aérer votre moût et à clarifier votre bière. Elle récupère aussi tout sédiment afin qu'il ne tombe pas dans le fond du cruchon.
- Ajoutez la levure. Versez la moitié du sachet dans le liquide et gardez le reste pour une deuxième brassage que vous ferez bientôt ou pour faire votre pâte à pizza.
- Agitez vigoureusement. Vous réveillerez la levure et ferez entrer plus d'air dans le moût.
- Fixez le bouchon désinfecté sur le cruchon. Insérez le tuyau en vinyle jusqu'à 2,5 cm (1 pouce) dans le bouchon et mettez l'autre bout du tuyau dans un petit bol de désinfectant. Vous venez de fabriquer un tuyau d'échappement du CO².
- Laissez reposer le cruchon deux ou trois jours ou jusqu'à ce que le bouillonnement de la fermentation baisse. À ce moment, la fermentation arrive à son niveau le plus haut. Vous allez peut-être noter des bulles et de l'écume en haut de la bière. Après que le bouillonnement se calme, lavez le tuyau et préparez votre barboteur. Désinfectez le barboteur, puis assemblez-le encore une fois, le remplissant jusqu'à la ligne avec le désinfectant.
- Introduisez le barboteur dans le trou du bouchon.
- Entreposez le cruchon dans un lieu sombre et laissez-le se reposer pendant deux semaines sans le déranger. Si la bière bouillonne toujours, laissez-la tranquille jusqu'à ce que le bouillonnement cesse.

Deux semaines plus tard : L'embouteillage

- Rincez soigneusement les bouteilles avec de l'eau, enlevant tout sédiment
- Mélangez le désinfectant qui reste avec de l'eau.
- Remplissez chaque bouteille avec un peu de désinfectant et secouez-la. Videz-la et séchez-la à l'envers.
- Dissolvez trois cuillerées à soupe de miel avec 125 ml (1/2 tasse) d'eau bouillante. Versez le mélange dans un chaudron désinfecté et laissez refroidir. Vous allez siphonner votre bière dans le même chaudron pendant les étapes suivantes.
- La gazéification arrive au moment où vous ajoutez le sucre pendant l'embouteillage, donc si vous avez mis moins que le gallon complet dans votre cruche pendant la dernière étape, utilisez moins de miel pendant l'embouteillage. Votre bière va probablement être trop gazéifiée si vous utilisez tout le miel.
- Siphonnez. Tout arrive très vite. Essayez avec un pot d'eau pour vous familiariser avec l'auto-siphon avant l'opération.
 - Suivez les instructions pour assembler votre auto-siphon.
 - Connectez la pince de serrage au tuyau.
 - Connectez le tuyau désinfecté au tube rigide et courbé de votre auto-siphon désinfecté.
 - Serrez le tuyau en pinçant.
 - Enlevez le bouchon et placez l'auto-siphon dans la cruche, juste au-dessus des sédiments au fond du cruchon (le « trub »).
 - Insérez le tube rigide courbé dans l'auto-siphon. La succion va forcer la bière à monter. Ouvrez la pince de serrage pour laisser couler la bière dans un chaudron avec la solution sucrée. Mélangez doucement. Penchez le cruchon quand le niveau de la bière devient bas, mais prenez soin de ne pas aspirer les sédiments, « le trub ».
 -
- Siphonnez la bière du chaudron pour la mettre dans les bouteilles, en fermant la pince de serrage après chaque bouteille pour arrêter l'écoulement.
- Capsulez les bouteilles.
- Entreposez-les dans un lieu sombre pendant 2 semaines.

6. Deux semaines plus tard : Bonne dégustation!

Vous avez des questions, n'hésitez pas à communiquer avec nous à info@fermentationetcompagnie.com ou appelez-nous au 514 354-6281.

