

# Comment faire sa première bière maison

Lors de mes débuts dans le brassage de la bière je me suis souvent demandé par où commencer, j'ai lu sur plusieurs blogue, site internet et des livres, mais plus je lisais plus j'étais perdu. Jusqu'à ce que je rencontre un vendeur dans un magasin de bière qui m'a proposé de commencer avec des moûts de 23L et de maîtriser la fermentation, avant de peut-être passer à la prochaine étape.

Alors voici ce que je te propose, brasser votre première bière maison avec si peut que environ 200\$ d'équipement et prête dans plus ou moins 1 mois. Si vous suivez les étapes elle sera même très bonne et ça vous donnera plus ou moins 60 bouteilles.

## Première étape: Acheter l'équipement nécessaire

Visiter un de vos détaillant local, allez voir nos partenaire ou vous pourriez économiser:  
<https://labaq.ca/abonnement/offres-abonnes/>

Vous aurez besoins de:

1. Kit de départ, souvent disponible déjà monté, il devrait contenir:

a. Fermenteur 32 lt  
(chaudière)



c. Bouchon Perforé



b. Tourie 23 lt (verre ou  
plastique a votre choix)



d. Bonde aseptique



e. Auto-Syphon



f. Tuyau Flexible de 6 pied



g. Pince pour tuyau flexible



h. Remplisseur automatique



i. Cuillère de plastique 36 pouce



j. Densimètre e



k. Cylindre Eprouvette en plastique de 10"



l. Pipette



m. Thermomètre



2. Produit pour nettoyer (BPW ou Cloroclean)
3. Produit pour aseptiser (Star-San ou Aspetox)
4. Dextrose
5. Tasse à mesurer
6. Une bouteille avec un spray



7. Bouteille nettoyer 70 (peut prendre des vieilles bouteilles de bière commercial que vous buvez, juste bien les nettoyer, tremper une nuit avec de l'eau chaude dans du PBW fait normalement bien le travail.)



8. +- 70 capsule
9. Capsuleur (pour la première fois vous pouvez louer a certaine place)



10. Votre kit de moût de 23L de votre sorte préféré.

L'équipement de plus pour avoir plus de fun ou pour plus tard:

- Égouttoirs fixe 72 bouteille



- Sulfureuse de table



## Deuxième étape: brasser la bière

### Ce qu'il faut savoir avant de commencer

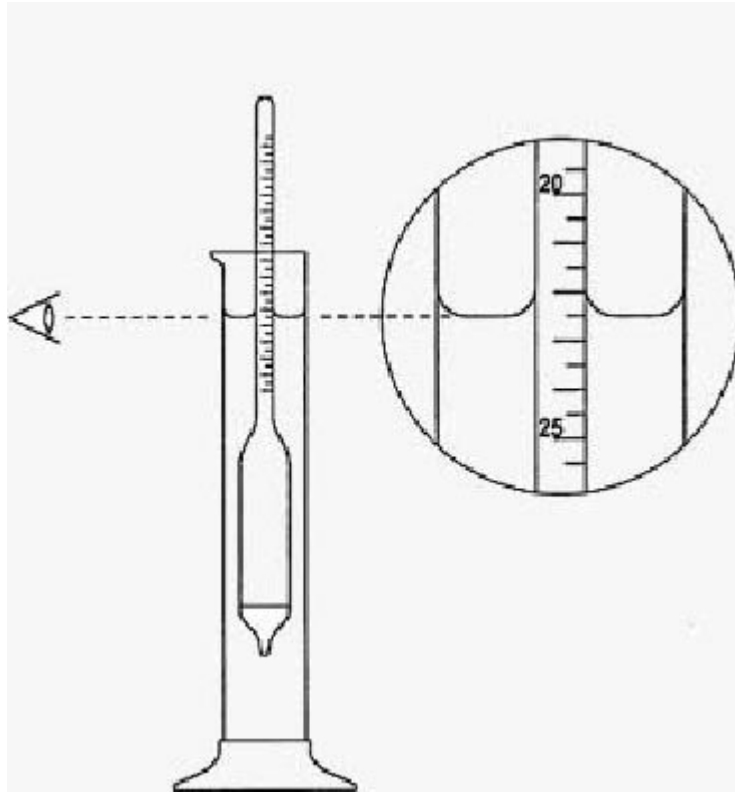
1. Il faut bien comprendre que la bière est très sensible aux bactéries. Donc absolument tout ce qui touchera à votre bière doit être bien lavé et bien aseptisé.
2. Alors lorsque vous aurez votre équipement lavez le avec ce que vous aurez décidé comme produit soit PBW ou CloroClean ou autre. Utilisez votre tasse à mesurer pour mélanger la bonne quantité de produit, avec le bon nombre d'eau.
3. Juste avant d'y transférer votre moût il vous faudra aseptisé tout équipement dont vous aurez besoin, avec le produit que vous aurez décidé. Petit truc, faites votre mélange selon les spécifications de votre produit, insérez-le dans une bouteille avec un spray, pour spray toutes les parties d'équipement qui touchera votre bière.
4. Commencer maintenant à planifier dans quelle type de bouteille vous allez embouteiller et où vous allez prendre ces bouteilles. Par exemple, si vous le faites dans des bouteilles commerciales 341 ml, il vous en faudra plus ou moins 70.

### Premier jour de brassage

Avant de débuter assurez vous que dans les prochains jours vous serez disponible pour vérifier et monitorer votre bière (5-10m par jour). Assurez-vous aussi de mettre le tout dans une pièce à température ambiante stable entre 18°C et 21°C. Assurez-vous que votre kit 23L sois aussi déjà à la température ambiante laissez au moins 12h dans la pièce.

1. Faites un mélange de stérilisant (selon les spécifications de votre produit) 1L devrait suffire.
2. Désinfecter l'équipement nécessaire:
  - a. votre fermenteur 32L (chaudière) Assurez-vous que votre produit désinfectant touche toutes les parties intérieures de votre fermenteur.
  - b. son couvercle
  - c. Spatule
  - d. Densimètre
  - e. Pipette
  - f. Éprouvette
  - g. Thermomètre
3. Transférez le moût dans votre fermenteur 32L.
  - a. Pour faciliter le tout, laissez le sac dans la boîte pour faire le transfert.
  - b. Il n'a pas de problème à cette étape de faire des bulles et des remous.
  - c. Essayez juste de pas trop en renversez à côté.
4. Faites un relevé de votre densité
  - a. Vous allez remplir votre pipette de votre moût.
  - b. Transférer le moût dans votre éprouvette
  - c. Insérer votre densimètre. Il ne faut pas que celle-ci touche le fond

- d. Faites tourner votre densimètre sur lui même pour libérer les bulles.
- e. La lecture de la valeur de la densité se fait sur la ligne de flottaison du densimètre, en d'autre mot dans le bas de la courbe du moût.



- f. Prendre la température du moût (assurer vous d'être entre 18°C et 23°C (si ce n'est pas le cas ajuster la température de la pièce et attendez que la température voulue soit atteinte, avant d'aller plus loin)
  - g. Très important de faire ces mesures, la densité sera utilisé pour calculer votre pourcentage d'alcool et pour vérifier votre fermentation
5. Ajouter la Levure
    - a. Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez le tout sur votre liquide
    - b. Avec votre spatule, agitez fermement le liquide, mais sans en mettre partout.
  6. Mettre votre fermenteur 32L plein en lieux sûre, pour le laisser reposer les prochain jours

## Deuxième journée

Vous pouvez admirer le travail que fait votre levure, il devrais commencer a avoir une mousse sur votre bière, inquiétez vous pas c'est normal. Continuer jour après jour à vérifier cette mousse, lorsqu'elle descendra sa sera le temps de faire le transfert dans votre tourie.

## Quatrieme, cinquieme ou sixieme journée

Tout dépend de la température ambiante le délais peut être différent, lorsque votre mousse a descendu vous être prêt a transféré en tourie. Si vous n'êtes pas certain vous pouvez aussi prendre une valeur de densité (ne pas oublier de stériliser votre équipement), si elle se trouve entre 1.018 et 1.015 c'est le temps.

## Jour du transfert

Le transfert, le but étant de changer la bière de contenant pour faire un premier nettoyage de sédiment et aussi de mettre votre bière dans un contenant plus étanche à l'air. C'est pour cette raison que c'est recommander de passer d'une chaudière à une tourie, cette dernière sera plus étanche à l'air et moins de chance d'oxydation.

1. Stériliser votre équipement, vous devriez avoir besoin de :
  - a. densimètre
  - b. pipette
  - c. éprouvette
  - d. thermomètre
  - e. tourie
  - f. Bouchon Perforé
  - g. Bonde aseptique
  - h. Auto-Syphon
  - i. Tuyau Flexible de 6 pied
2. Mettre votre auto-Syphon dans votre fermenteur 32L (ne pas l'insérer jusqu'au fond il aura un dépôt dans le font)
3. Connecter votre Tuyau Flexible
4. Mettre votre fermenteur 32L sur une table ou en hauteur et votre tourie par terre ou plus bas que votre fermenteur.
5. Mettez votre tuyau flexible dans le fond de votre tourie (important pour faire le moins de bulle que possible, l'oxygène à ce niveau il faut éviter.)
6. Donner deux trois coups de succion à votre Auto-syphon votre bière devrait commencer à être transférée.
7. Vous voulez arrêter de transférer avant de siphonner le fond vaseux de votre fermenteur.
8. Avant de fermer votre tourie, prenez une lecture de densité. (voir point 4 du premier jour de brassage)
9. Fermer avec le bouchon perforé
10. Mettez un peu de votre solution stérilisante dans votre bonde, jusqu'à la ligne désirée et insérez-la dans votre bouchon perforé pour bien fermer la tourie, nous voulons éviter que l'oxygène entre en contact avec la bière.
11. Bien lavez tout équipement utilisé

## Semaine suivant le transfert

Continuer de vérifier votre bière, la bonde devrait faire des bulles c'est normal l'effet de fermentation laisse échapper des gaz qui s'évacue par la.

- Avant de penser à embouteiller votre bière, il faut attendre en 7 à 10 jours pour que la densité soit stable.
- Soyez patient, n'ouvrez pas votre tourie avant les 7 jours.

- Rendu à la 7e journée que la bière est dans la tourie vous pouvez ouvrir pour y prendre la densité. (oubliez pas de stériliser)
- A partir de là vous le ferez tous les 2 jours.
- Lorsque la densité restera stable pour deux jours consécutifs il sera temps de passer à l'embouteillage. (pas d'inquiétude, si c'est deux jour arrive un Lundi et que vous avez pas le temps avant le samedi de procéder à l'embouteillage, laissez le tout dans la tourie et vous le ferez le Samedi, aucune raison de se précipiter. )

## Troisième Étape Embouteillage

Profitez des 7 à 10 jours en tourie pour penser dans quoi vous voulez embouteiller. Vous aurez besoin d'un volume d'environ 20 L a 23 L, mieux vaut en prévoir plus. Si vous prenez des bouteilles commerciales 341ml, vous en aurez besoin de 70.

Il est possible que vous ayez déjà des bouteilles commerciales à la maison, alors lavez-les. Le plus simple est de les laisser tremper une nuit dans de l'eau chaude et du PBW.

Si vous avez besoin de bouteille, n'hésitez pas a demander a des amis, famille. Sinon vous pouvez aller chez votre dépanneur local il vous vendra des retour de bouteille pour le prix de la consigne. (dans ce cas, pensez à bien laver les bouteilles, parfois elles ont été entreposées longtemps chez les gens et le fond a souvent macéré longtemps).

Sinon vous pouvez toujours en acheter, aller avec en verre et des brune. Les bouteilles en plastique ne résistent pas beaucoup à la pression qui sera exercée par la refermentation en bouteille. Les bouteilles transparente laissent entrer les rayons solaires ce qui peut créer de l'oxygénation dans vos bières. Ce qui vous fera un défaut et aussi un faux goût.

Vous être prêt vos bouteille son laver, commençons l'embouteillage

1. Stériliser votre équipement vous aurez besoin:
  - a. Fermenteur 32L
  - b. Auto-Shypon
  - c. Tuyau Flexible 6 pied
  - d. Remplisseur automatique
  - e. Cuillère de plastique
  - f. Densimètre
  - g. Eprouvette en plastique
  - h. Pipette
  - i. Thermomètre
  - j. Bouteille
    - i. 70 si elle sont de taille commercial 341ml
    - ii. Pour stériliser vos bouteille c'est la que le Sulfureuse de table et égouttoirs fixe est très pratique
    - iii. Si vous avez pas c'est équipement, faite que passer un peut de liquide stérilisant dans chaque bouteille
  - k. Bouchon pour le nombre de bouteille

- I. Capsuleur
2. Prendre votre densité et la température finale depuis votre tourie.
3. Faire un transfert de votre tourie à votre fermenteur 32L
  - a. Même procédure que depuis le fermenteur à la tourie (voir jour du transfert)
  - b. Ne pas prendre le fond
4. Prenez votre fermenteur 32L et mettez-le surélever sur une table, de manière à ce que vous soyez confortablement assise à une table.
5. Laver votre auto-siphon et votre tuyau flexible, stériliser les deux.
6. Ajouter 230g ou 1 ½ tasse de dextrose à votre bière. Cela va permettre à votre bière de se refermenter en bouteille et c'est cela qui créera votre pétillant.
7. Insérer votre auto-siphon dans votre fermenteur, suivie de votre tuyau flexible suivie de votre remplisseur automatique
8. En ayant votre remplisseur automatique dans le fond d'une bouteille de manière à ce qu'il soit ouvert, faites fonctionner votre auto-siphon pour que la bière commence à s'écouler.
9. Vous pouvez remplir jusqu'au rebord de votre bouteille, lorsque vous retirerez votre remplisseur automatique cela créera l'espace nécessaire dans la bouteille.
10. Mettez vos bouchons dans la solution stérilisante et apposez un bouchon sur chaque bouteille à l'aide de votre capsuleur (demander à votre commerçant comment l'utiliser, chaque modèle étant différent)
11. Identifier vos bouteilles, comme vous le voudrez, écrivez sur le bouchon, faites des étiquettes, ruban... Soyez créatif.
12. Bien lavez tout équipement qui a été utilisé.

## Jour de la dégustation

Avant de vous précipiter à goûter à votre bière attendez 2 semaines, c'est le temps nécessaire à votre bière pour refermenter et créer le pétillant de votre bière. Essayez aussi d'attendre 1 mois en général le goût se développe plus, mais hésitez pas à comparer 2 semaines à 1 mois à 6 mois ...

Pour connaître votre pourcentage d'alcool, je vous avais dit de garder votre densité de départ et finale.

1. Prendre votre densité initiale exemple 1.050 et la soustraire à votre densité finale exemple 1.010 ce qui vous donnera 0.040.
2. Multiplier par 1.05 le résultat obtenu précédemment ce qui nous donne 0.06
3. Prenez le résultat obtenu en 2 donc 0.06 divisez-le par votre densité finale donc 1.010 donc  $0.06/1.010=0.059$ . Ce qui nous donne 5.9% d'alcool.

Oui c'est très compliqué heureusement il y a des sites web qui sont là pour faire le calcul pour nous:

[http://univers-biere.net/mesur\\_dens.php#:~:text=Ainsi%20pour%20convertir%20le%20%25%20d,%3D%2005%2C2%20%25%20alc.](http://univers-biere.net/mesur_dens.php#:~:text=Ainsi%20pour%20convertir%20le%20%25%20d,%3D%2005%2C2%20%25%20alc.)

Bonne bière, bonne dégustation amusez vous, j'espère que cet article va vous aider à entrer dans le monde brassicole.

Laissez en commentaire vos expériences, comment vous avez aimé brasser votre première bière.

Ne reste plus qu'à déguster votre bière.

