

ENSEMBLE DE FABRICATION ARTISANALE DE BIÈRE

MAKE YOUR OWN HAND CRAFTED BEER KIT

EQUIPMENT ÉQUIPEMENT

- **BREWING BUCKET** - Use only a food grade plastic container in good condition to prevent bacterial infection. Container should be covered with a lid and fitted with a fermentation lock.
- **23L CARBOY** - Secondary Fermentor complete with bung and fermentation lock.
- **SYPHON TUBE** - A food grade plastic J-tube and food grade tubing about 2 meters long (6 feet).
- **BEER BOTTLES** - Use only heavy returnable glass bottles manufactured for carbonated beverages with crown caps or plastic PET bottles with PET screw caps designed for the home brewing industry.
- **BREW BELT** - (optional) - Used to maintain a constant ideal temperature for the beer to ferment in cooler locations.

BEFORE YOU START

It is absolutely essential that all equipment and bottles be clean and sterilized before use (USE B-BRITE CLEANER. Failure to properly sterilize will result in an unsuccessful brew. Make sure that the can opener that you are using to open this product is not contaminated with food residue. A suggestion would be to have a special can opener just for this application and clean and sterilize it before each use.

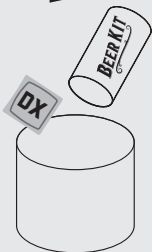
AVANT DE COMMENCER

Il est absolument essentiel que tout l'équipement et les bouteilles soient propres et stérilisés avant utilisation (UTILISEZ LE NETTOYANT B-BRITE. Une mauvaise stérilisation entraînera une infusion infructueuse. Assurez-vous que l'ouvre-boîte que vous utilisez pour ouvrir ce produit n'est pas contaminé, avec des résidus alimentaires. Une suggestion serait d'avoir un ouvre-boîte spécial juste pour cette application et de le nettoyer et de le stériliser avant chaque utilisation.

- **SEAU D'INFUSION** - Utilisez uniquement un récipient en plastique de qualité alimentaire en bon état pour éviter les infections bactériennes. Le récipient doit être recouvert d'un couvercle et muni d'un verrou de fermentation.
- **CARBOY 23L** - Fermenteur secondaire complet avec bonde et verrou de fermentation.
- **TUBE SYPHON** - Un tube en J en plastique de qualité alimentaire et un tube de qualité alimentaire d'environ 2 mètres de long (6 pieds).
- **BOUTEILLES DE BIÈRE** - Utilisez uniquement des bouteilles en verre consignées lourdes fabriquées pour les boissons gazeuses avec des bouchons couronne ou des bouteilles en plastique PET avec des bouchons à vis en PET conçues pour l'industrie de la brasserie domestique.
- **BREW BELT** - (facultatif) - Utilisé pour maintenir une température idéale constante pour que la bière fermente dans des endroits plus frais.

EQUIPMENT BRASSAGE

1



Pour 1 kg. of **corn sugar (dextrose)** and the **contents of the can** into your sterilized brewing bucket. For ease in pouring, the can may be immersed in hot water for a few minutes prior to opening.

*Verser 1 kg. de **sucre de maïs (dextrose)** et le **contenu de la boîte** dans votre seau de brassage stérilisé. Pour faciliter le versement, la boîte peut être immergée dans l'eau chaude pendant quelques minutes avant l'ouverture.*

2



Bring 4.5 litres (1 gallon) of **water** to a boil. Pour this into your brewing bucket using some of it to rinse out the can. Stir to completely dissolve sugar and brewing wort.

*Porter à ébullition 4,5 litres (1 gallon) d'**eau**. Versez-le dans votre seau d'infusion en utilisant une partie pour rincer la boîte. Remuer pour dissoudre complètement le sucre et le moût de brassage.*

3



Add an additional 18.5 litres (about 4 gallons) of **cold water** to bring the total volume to 23L (5 U.S. gallons) and stir to mix. The resultant temperature should be 20-25°C (70-77°F). If temperature is not within the proper range, cover and allow to stand in an appropriate area to come into the correct range. Specific Gravity Range: 1.030-1.040

Ajoutez 18,5 litres supplémentaires (environ 4 gallons) d'eau froide pour amener le volume total à 23 litres (5 gallons américains) et remuez pour mélanger. La température résultante doit être de 20 à 25 °C (70 à 77 °F). Si la température n'est pas dans la plage appropriée, couvrez et laissez reposer dans une zone appropriée pour entrer dans la plage correcte. Plage de gravité spécifique : 1.030-1.040

4



Ensure the temperature of the beer is 20-25°C (70-77°F) before proceeding. Sprinkle **brewing yeast** on prepared Wort. Cover brewing bucket with lid or plastic sheet and tie down. Leave beer to ferment in a warm place for 5 days.

Assurez-vous que la température de la bière est de 20-25°C (70-77°F) avant de continuer. Saupoudrez la levure de bière sur le moût préparé. Couvrez le seau d'infusion avec un couvercle ou une feuille de plastique et attachez-le. Laissez fermenter la bière dans un endroit chaud pendant 5 jours.

5

KNOWING WHEN TO BOTTLE YOUR BEER CONNAITRE LE MOMENT DE L'EMBOUTEIAGE

After 5 days of fermentation, syphon beer to a secondary fermentor (23 L. glass carboy) and attach a fermentation lock. The fermentation should be complete in 7 to 10 days. At this point the foam will have receded and all the bubbles will have stopped rising to the surface. If using a hydrometer, fermentation will be finished when the Specific Gravity remains constant for at least 2 days. Specific Gravity Range: 1.004-1.012

Après 5 jours de fermentation, siphonnez la bière dans un fermenteur secondaire (tourie en verre de 23 L.) et fixez un verrou de fermentation. La fermentation doit être complète en 7 à 10 jours. À ce stade, la mousse aura reculé et toutes les bulles auront cessé de remonter à la surface. Si vous utilisez un hydromètre, la fermentation sera terminée lorsque la gravité spécifique restera constante pendant au moins 2 jours. Plage de gravité spécifique : 1,004-1,012

BOTTLING EMBOUTEILLER



Sterilize sufficient beer bottles. Rinse with clear water and drain. Syphon the finished beer from your 23L. glass carboy back into your sterilized brewing bucket being careful to leave the sediment behind. If using glass bottles manufactured for carbonated beverages, add 1/2 - 1 cup of corn sugar (dextrose) to the beer, stirring to completely dissolve all the sugar added. If using plastic PET bottles, the amount of dextrose can be increased up to 1 1/4 cup. Syphon the beer into the bottles leaving at least 3 cm (1"-1 1/2") headspace at the top. Cap the bottles. When capping plastic PET bottles, gently squeeze out the air in the neck of the bottle prior to sealing with the screw cap to reduce the amount of air coming in contact with the beer. Store the beer upright in a warm, dark place for 7 days to permit the development of natural carbonation. A further 12 to 14 days in a cool place completes the conditioning period. Your beer is now ready to drink, but will continue to improve for up to 3 months.

Stérilisez suffisamment de bouteilles de bière. Rincer à l'eau claire et égoutter. Siphonnez la bière finie de votre 23L. bonbonne de verre dans votre seau de brassage stérilisé en prenant soin de laisser les sédiments derrière. Si vous utilisez des bouteilles en verre fabriquées pour les boissons gazeuses, ajoutez 1/2 à 1 tasse de sucre de maïs (dextrose) à la bière, en remuant pour dissoudre complètement tout le sucre ajouté. Si vous utilisez des bouteilles en plastique PET, la quantité de dextrose peut être augmentée jusqu'à 1 1/4 tasse. Siphonnez la bière dans les bouteilles en laissant au moins 3 cm (1"-1 1/2") d'espace libre au sommet. Bouchez les bouteilles. Lorsque vous bouchez des bouteilles en plastique PET, pressez doucement l'air dans le goulot de la bouteille avant de la sceller avec le bouchon à vis pour réduire la quantité d'air entrant en contact avec la bière. Conservez la bière debout dans un endroit chaud et sombre pendant 7 jours pour permettre le développement de la carbonatation naturelle. 12 à 14 jours supplémentaires dans un endroit frais complètent la période de conditionnement. Votre bière est maintenant prête à boire, mais continuera à s'améliorer jusqu'à 3 mois.

SERVING YOUR BEER
SERVIR VOTRE BIÈRE

All home brewed bottle beer will have slight sediment on the bottom of the bottle. This is only because you have made traditional style beer that has been naturally carbonated by the brewing yeast. To avoid disturbing this sediment when serving, chill the beer, hold the bottle upright and remove the cap quickly. Then carefully pour the beer into an appropriate size serving glass in one continuous motion, being careful to stop pouring when sediment reaches the mouth of the bottle. **Time to relax and enjoy!**

THINGS TO REMEMBER

- DO sterilize and rinse all equipment and bottles before proceeding.
- DO immerse can in hot water for a few minutes prior to opening. This will facilitate pouring the extract.
- DO use a portion of the boiled water in Step 2 for rinsing the can into the brewing bucket.
- DO check carefully to ensure that the fermentation is complete prior to bottling.
- DO use only heavy bottles manufactured for carbonated beverages or PET bottles designed for the home brewing industry.
- DO add brewer's yeast at the earliest time possible to avoid undesirable infection.
- DO be patient. Additional aging time in a cool dark place will reward you with the finest of beverages.
- DO NOT overfill bottles.
- DO NOT add more priming sugar than recommended.
- DO NOT use light bodied, non-refillable bottles.
- DO NOT hold full bottles near your face.
- DO NOT use iron or galvanized utensils.
- DO NOT use low grade or damaged plastic containers as they may produce off flavours or introduce a bacterial infection in the beer.

*Toutes les bières en bouteille brassées à la maison auront de légers sédiments au fond de la bouteille. C'est uniquement parce que vous avez fait de la bière de style traditionnel qui a été naturellement gazéifiée par la levure de brassage. Pour éviter de perturber ces sédiments au moment de servir, refroidissez la bière, tenez la bouteille droite et retirez rapidement le bouchon. Versez ensuite soigneusement la bière dans un verre de service de taille appropriée en un mouvement continu, en prenant soin d'arrêter de verser lorsque les sédiments atteignent l'embouchure de la bouteille.
Il est temps de se détendre et de profiter !*

CHOSSES À RETENIR

- *Stérilisez et rincez tout l'équipement et les biberons avant de continuer.*
- *IMMERGER la boîte dans l'eau chaude pendant quelques minutes avant de l'ouvrir. Cela facilitera le versement de l'extract.*
- *UTILISEZ une partie de l'eau bouillie de l'étape 2 pour rincer la canette dans le seau d'infusion.*
- *VÉRIFIER soigneusement pour s'assurer que la fermentation est complète avant la mise en bouteille.*
- *UTILISEZ uniquement des bouteilles lourdes fabriquées pour les boissons gazeuses ou des bouteilles en PET conçues pour l'industrie brassicole à domicile.*
- *Ajoutez la levure de bière le plus tôt possible pour éviter une infection indésirable.*
- *SOYEZ patient. Un temps de vieillissement supplémentaire dans un endroit sombre et frais vous récompensera avec les meilleures boissons.*
- *NE PAS trop remplir les bouteilles.*
- *NE PAS ajouter plus de sucre d'amorçage que recommandé.*
- *N'UTILISEZ PAS de bouteilles à corps léger et non rechargeables.*
- *NE tenez PAS de bouteilles pleines près de votre visage.*
- *NE PAS utiliser d'ustensiles en fer ou galvanisés.*
- *N'UTILISEZ PAS de récipients en plastique de mauvaise qualité ou endommagés car ils peuvent produire des saveurs désagréables ou introduire une infection bactérienne dans la bière.*