

RECETTE DE BIÈRE MAISON MUNTONS 1.5 KG

JOUR 1

Bien nettoyer les équipements. Stériliser et rincer à l'eau froide.

Placer le contenant de concentré de bière dans l'eau chaude 20 minutes afin de ramollir le malt. Dans la cuve primaire, dissoudre 1 boîte de concentré de bière dans de l'eau chaude.

Ajouter 1 kg de rehausseur à bière Muntons **ou** 1.2 kg de dextrose **pour un 23 litres.**

Brasser pour dissoudre.

* 700 gr de dextrose **pour un 19 litres.** Brasser pour dissoudre.

Ajouter de l'eau chaude et froide pour finir à votre niveau de 23 litres à une température de 30 degrés celsius. Bien brasser. (La densité devrait être de 1040 appx.) Saupoudrer le sachet de levure à bière, et couvrir. Laisser au repos. Laisser fermenter dans une pièce à 24 degrés Celsius (76 F) pendant 5 jours.

JOUR 5

La densité devrait être de 1020 ou moins. Siphonner la bière dans la tourie sans déplacer les dépôts. Remplir à 2 pouces du bord en ajoutant de l'eau si nécessaire et fermer hermétiquement en fixant la bonde hydraulique. Laisser terminer la fermentation, dans une pièce de 22 Celsius, pendant 15 jours.

JOUR 20

Vérifier votre densité pour vous assurez que la fermentation est finie. Entre 1004 pour une bière légère et 1008 pour une bière plus corsée.

Un clarifiant à bière Wine-Art peut être utiliser si la bière n'est pas assez claire.

Siphonner la bière dans la cuve primaire en évitant de déplacer les dépôts.

Ajouter un sachet de Creamyx dissout dans un peu d'eau bouillante **pour un 23 litres ou**

3/4 tasse de sucre dissout dans un peu d'eau bouillante **pour un 23 litres.**

* 1/2 tasse de sucre dissout dans un peu d'eau bouillante **pour un 19 litres** et l'ajouter à la bière.

Bien mélanger. Embouteiller avec des capsules.

N.B. Les bouteilles doivent être stérilisées et rincées à l'eau froide

Entreposer la bière 15 jour à une température de 24 Celsius avant de la déménager dans un endroit frais. La bière est maintenant prête à boire, mais s'améliorera avec le temps. Réfrigérer avant de servir.