

**LES INSTRUCTIONS DE BRASSAGE
POUR
LA SÉRIE ORIGINALE**



FICHE DE BRASSAGE

Le genre de produit:

La date de brassage:

Volume d'eau ajouté:

Le genre de sucre ajouté :

La boîte; utilisez avant la date:

La levure: code sur le sachet:

La température du mout avant d'ajouter la levure:

Recommandation 21C-27 C (70 F-80 F)

Date de mise en bouteille:

La lecture de l'hydromètre: L'utilisation de l'hydromètre est la méthode la plus fiable pour vérifier la progression de la fermentation

La densité originale (avant d'ajouter la levure):

La densité finale (avant la mise en bouteille):

Le pourcentage approximatif d'alcool (voir la formule sur la page 3):

S'il y a besoin de plus de conseils:

Téléphonez au 1300 654 455,

Email customerservice@coopers.com.au,

Ou écrivez nous à Home-Brew Department,

Coopers Brewery Limited,

P.O. Box 46. Regency Park, S.A. 5942

Instructions révisées: 07.01.09

BIENVENUE

A la Série Originale de Cooper. Cette Série vous offre un modèle de bière pour chaque palais. Vos choix comprennent de la Lager, Draught, Real Ale, Bitter, Dark Ale, et la Stout. Si vous suivez les instructions soigneusement, nous sommes certains que le produit final sera une bière de qualité. Nous vous remercions pour utiliser nos produits et espérons que vous continuerez à apprécier votre expérience de brassage.

Produit nécessaire : Le concentré de mouts de Cooper, Le sachet de levure et 1Kg de sucre de brassage de Cooper. (Ou d'autres fermentables recommandé peuvent être utilisés)

Équipement : Le Micro-Kit de Cooper vous fournit la plupart de l'équipement nécessaire pour brasser (les instructions son incluses). Les magasins de brassage locaux peuvent vous conseiller sur l'équipement.

Nettoyage : La plus grande cause d'échec est un manque de nettoyage et d'aseptisation complète. Tout équipement utilisé pour brasser doit d'abord être nettoyé et aseptisé.

Évitez toutes les formes de savons et de détergents, à moins qu'ils soient indiqués spécialement pour le brassage.

Pour nettoyer :

Immergez l'équipement dans l'eau jusqu'à ce que le résidu durci soit ramolli.

Enlevez le résidu avec un tissu doux et n'oubliez pas de bien rincer.

Faites attention aux endroits difficiles d'accès comme les filetages de robinet.

ATTENTION : Ne pas utiliser des agents de nettoyage qui puissent rayer le plastique.

Pour aseptiser, vous pouvez utiliser l'Aseptiseur de Cooper ou : Verser 110 grammes d'eau de Javel sans odeur dans le fermenteur.

Remplissez avec de l'eau froide. Mettez tout l'équipement dans le fermenteur et laissez imbiber pendant une demi-heure. Rincez avec de l'eau chaude pour enlever toute trace d'odeur de chlore.

Le couvercle du fermenteur n'a plus qu'à être nettoyé et rincé.

DETERMINATION DE LA TENEUR EN ALCOOL

L'hydromètre est utilisé pour mesurer la densité spécifique (DS) comparée à celle de l'eau.

Pour calculer la teneur en alcool de votre mélange ;

(a) Mesurer la densité spécifique du mout avant d'ajouter la levure- Densité Originale(DO)

(b) Mesure de la Densité Spécifique après que la fermentation soit terminée – Densité Finale (DF). Valeurs typiques relevées sur l'hydromètre : 1,042 (DO) 1,006 (DF).

(c) Enlever la virgule (1,042 est exprimée comme étant Mille Quarante Deux)

(d) Formule $(DO-DF)/7,46+0,5 = \%$ approximatif d'alcool en volume (ABV)

Note : 0,5% sont ajoutés pour tenir compte de l'ajout de sucre d'activation en cas de seconde fermentation

Soit $1042-1006/7,46+05 = 5,3\%$ ABV

1. LE MELANGE

(a) Dissoudre les contenus des boîtes et autres sucres fermentables dans 2 litres d'eau bouillante (4 litres d'eau chaude du robinet peuvent être utilisés)

(b) Finir le remplissage du fermenteur avec de l'eau froide jusqu'à la marque 20 litres, mélanger énergiquement avec une cuillère en plastique et vérifier que la température se situe idéalement à 21C-27C (70F-80F),

(c) Remplir jusqu'à 23 Litres avec de l'eau chaude ou froide (Même de la glace) pour atteindre approximativement 21C-27C

(d) Mesurer la DS et ajouter la levure (Voir détermination du contenu en alcool)

IMPORTANT : Si le mélange n'est pas à la température idéale mais dans la tolérance de 18C à 32C (64F-90F) ajouté la levure.

A ce stade le mélange est vulnérable et une addition immédiate de la levure est plus importante que d'atteindre la température idéale.

Si vous n'êtes pas certain des quantités d'eau chaude et froide nécessaires essayez de remplir le fermenteur avec seulement l'eau chaude et froide sans les ingrédients pour vous faire une idée de ce qu'il faut pour atteindre 21C-27C

2. FERMENTATION

Les deux types de fermentation sont: Ouverte (fermentée dans un récipient ouvert, couvert avec une toile propre) ou Fermée (Un couvercle ajusté muni d'un barboteur ou d'une fermeture par film plastique percé d'un trou d'épingle). Dans les deux cas la fermentation se fera très bien si le mélange est maintenu à une température de 18C à 32C.

Une bière de bonne qualité peut être produite avec la méthode Ouverte.

Cependant la méthode Fermée est préférable car le mélange est protégé dans un récipient hermétique et le temps avant l'embouteillage est moins critique.

Contrôle de température

Une des principales causes de mauvais résultats de brassage est un mauvais contrôle de la température. Bien que la levure fermentera correctement entre 18C et 32C nous recommandons une température de fermentation entre 21C et 27C pour des résultats optimums. Quelques méthodes pour maintenir la température sont: Boite chauffée par une ampoule de faible voltage attachée à l'intérieur, Coussin chauffant, Ceinture chauffante; Placer le fermenteur près d'un ballon d'eau chaude; Isoler thermiquement le fermenteur; Le placer dans un réfrigérateur non utilisé; L'entourer de serviettes mouillées, etc. Demander à votre fournisseur local d'équipement.

3. MISE EN BOUTEILLE

Après environ 6 jours à 21C ou 4 jours à 27C (Une température plus élevée réduit le temps de fermentation) contrôler avec l'hydromètre que le mélange a atteint la DF en vérifiant que la DS est constante sur deux jours. S'assurer que les bouteilles sont propres et aseptisées. Primer les bouteilles avec les « Coopers Carbonation Drops » ou du sucre blanc dilué à raison de 8g par litre. Une cuillère à café contient approximativement 6g (Assez pour une bouteille de 740-750ml)

ATTENTION-LES BOUTEILLES EN VERRE PEUVENT EXPLOSER SI IL Y A TROP DE SUCRE OU SI LA FERMENTATION EST INCOMPLETE.

Remplir les bouteilles, les boucher et les inverser plusieurs fois. Stocker les bouteilles verticalement à une température supérieure à 18C pour au moins 7 jours afin de provoquer la fermentation secondaire(Gazéification).

Note : Stocker (Conditionner) votre bière au delà de 2 semaines et jusqu'à trois mois améliorera sa saveur, la dimension des bulles diminue et le dépôt de levure devient plus compact.

4. DEGUSTER

Refroidir la bière et la servir. Pour servir ouvrez la bouteille et décantez dans un verre ou une carafe en prenant soin de ne pas perturber le dépôt de levure. Les adeptes d'une bière brouillée choisiront de renverser la bouteille gentiment avant de l'ouvrir pour mélanger le dépôt à la bière. [Les lois de contributions indirectes sur la production d'alcool peuvent être appliquées si ce kit est utilisé pour fabriquer des produits destinés à leur vente ou d'autres buts commerciaux.](#)

ERREURS COMMUNES

1. [La bière est trop gazeuse](#)- Trop de sucre primaire ajouté à la mise en bouteille, le mélange est devenu infecté ou plus communément la fermentation n'était pas complète. Maintenir le mélange au dessus de 18C. Utiliser un hydromètre pour être sur que la fermentation est terminée (Voir page 3) 2. [Pas assez de mousse?](#) Trop d'eau ajoutée, trop de sucre blanc (utiliser le Cooper's Brewing Sugars) ou résidus de gras ou de détergent dans les verres. 3. [Peau blanche a la surface de la bière fermentée ou gout amer \(Infection\)](#).L'équipement n'a pas été nettoyé et aseptisé correctement (Voir page 2). Le mout a été exposé trop longtemps à l'air avant le rajout de la levure ou le mélange fermenté est resté trop longtemps sans être mis en bouteille. 4 [Odeur désagréable](#) – La bière est devenue infectée (Voir ci-dessus) ou fermentée à une température trop forte pour que la levure agisse correctement (Voir page 3).