

Étapes du brassage afin d'optimiser le temps de fabrication

Étape 1

Partir le chauffage de l'eau pour le mash dans un chaudron. Environ 15-16L ou 4 G US à environ 75 degréC (voir selon recette). Nécessite un thermomètre précis.

Étape 2

Peser les grains. Nécessite une balance précise

Étape 3

*Moudre les grains avec un moulin. Nécessite un moulin à grain précis.
Ne pas mettre en poudre. L'idéal est de moudre dans une chaudière ou un grand sac.*

Étape 4

Partir le mash dans le cooler (glacière) lorsque l'eau a atteint la température désirée. Idéalement, mettre l'eau dans le cooler et attendre quelques minutes avant de mettre le grain. Bien brasser pour éviter la formation de poche de grains.

Étape 5

Attendre 60 minutes pour la conversion complète des sucres. Brasser 1 à 2 fois durant le 60 minutes pour assurer une bonne répartition de la chaleur dans le grain. Utiliser un minuteur.

Étape 6

Partir le chauffage de l'eau pour le Sparge (rinçage du grain). Environ 17-18L ou 4,5 G US à environ 75 à 77 degréC (voir selon recette). Nécessite un thermomètre précis.

Étape 7

Peser le houblon et le mettre dans de petits contenants séparés en fonction des temps requis (voir recette). Préparer tout le houblon en même temps pour sauver du temps par la suite. Bien identifier les petits contenants pour différencier les étapes. Nécessite une balance précise.

Étape 8

Une fois le 60 minutes de mash terminer, recirculer le moût pour le clarifier avant de l'envoyer dans le chaudron.

Étape 9

Libérer le chaudron de l'eau de rinçage en mettant dans une chaudière. Attendre à la dernière minute pour réduire la perte de chaleur.

(Suite)

Étape 10

Transférer le moût du cooler dans le chaudron en prenant soins d'avoir un débit réduit. Transvider trop vite peut affecter l'efficacité du transfert des sucres et même causer un blocage.

Étape 11

Une fois le dessus des grains libéré du moût, débiter le rinçage des grains avec l'eau de rinçage. Assurez-vous de laisser s'écouler l'eau entre chaque ajout afin de ne pas «noyer» le grain et perdre des sucre.

Attention: ne pas laisser s'écouler complètement le moût avant le rinçage. Il pourrait y avoir blocage. Le rinçage peut se faire avec un simple contenant ou par gravité avec un tube flexible.

Étape 12

Si possible, chauffer le chaudron en même temps que l'étape de transfert et rinçage. Cela permet un gain dans le temps car le liquide chauffe en même temps que le transfert s'effectue.

Attention: attendre l'immersion complète des éléments chauffant avant de brancher l'électricité. Vous pourriez brûler les éléments électriques.

Étape 13

Amener à ébullition et bouillir 60 mins. en intégrant les houblons selon la recette.

Étape 14

Mettre le refroidisseur par immersion dans le moût en ébullition à 10 minutes de la fin ainsi que la mousse irlandaise (Irish moss) ou tablette de floculation.

Étape 15

Débiter le nettoyage des équipements ne servant plus.

Étape 16

Préparer une solution aseptisant.

Étape 17

Après 60 minutes d'ébullition, fermer la chaleur et débiter le refroidissement avec le serpentin par immersion pour atteindre idéalement 21 degréC (24-25 peut aussi faire l'affaire si pas capable de descendre plus)

Étape 18

Une fois la température de refroidissement atteinte, retirer le serpentin et brasser pour faire un tourbillon (Whirlpool). Attendre 15 minutes pour permettre aux sédiments de se déposer au fond du chaudron.

(Suite)

Étape 19

Pendant l'attente de 15 minute du wirlpool, débiter la réhydratation de la levure. Cette étape est optionnelle mais permet d'offrir une performance optimale de la levure incluant un départ rapide de la fermentation. Suivre recommandations du fabricant.

Étape 20

Une fois l'attente terminée, transférer dans le fermenteur (normalement une chaudière). Éviter de transférer les sédiments au fond. Il se peut que vous perdiez du volume à ce moment, tout dépend de la sédimentation dans le chaudron.

Étape 21

Aérer le moût refroidi en brassant bien. Si votre fermenteur est muni d'un couvercle étanche, fermer le couvercle et brasser vigoureusement le fermenteur pendant quelques secondes.

Étape 22

Verser votre levure réhydratée dans le fermenteur.

Étape 23

Fermer le fermenteur si votre couvercle est muni d'un «air lock». Sinon, déposer simplement le couvercle sur la chaudière, sans le fermer complètement.

Étape 24

Nettoyer les équipements restant. permet un gain dans le temps car le liquide chauffe en même temps que le transfert s'effectue.

Attention: attendre l'immersion complète des éléments chauffant avant de brancher l'électricité. Vous pourriez brûler les éléments électriques.

Notes

- Un bon cooler (glacière) peut faire perdre 3 degrésC à votre eau lors du mash, cela est normal car il doit emmagasiner la chaleur et ainsi la conserver.
- De plus, les grains feront de même à hauteur de 5 à 8 degrésC environ.
- C'est pour cette raison que nous devons faire chauffer l'eau du mash entre 75 et 79 degréC pour une recette normale et arriver à une température stable du mash à environ 66 à 68 degréC.
- Une température du mash plus basse donnera une bière plus sèche (moins de sucres résiduels) tandis qu'un mash à plus haute température donnera une bière avec plus de corps (plus de sucres résiduels). Attention: une température trop haute va détruire les enzymes et ainsi affecter la transformation des sucres fermentescible.
- Une ébullition avec système au propane fera perdre environ 0,75 gallons de liquide. On veut donc environ 7 gallons US avant ébullition.
- On veut environ 6,25 gallons à la fin de l'ébullition afin d'avoir environ 22-23 litres de mout à fermenter.