

AUTOBRASSEUR

MARQUE DEPOSEE

METHODE DE FABRICATION:

SUBSTANCES A EMPLOYER :

	<u>Pour 16 litres :</u>	<u>pour 35 litres:</u>
Sucre	1 paquet de 16 l. 250 grammes	1 paquet de 35 l. 500 grammes
Levure	11.5 grammes	23 grammes
Eau	Quantité nécessaire	Quantité nécessaire



1. Nettoyer et stériliser tout l'équipement. Verser de l'eau chaude dans le fermenteur et deux bonnes cuillères à soupe de détergent VWP ainsi que tout ce qui va entrer en contact avec le moût (barboteur, cuillère, etc.). Agitez le tout pour bien désinfecter toute la surface du fermenteur. Laissez agir pendant une bonne demi-heure. Rincez et laissez sécher.

OPÉRATIONS. - Renfermer le contenu du paquet dans un large sac de fine toile serrée ou (étamine), placer le sachet dans une marmite de taille convenable, avec le complément d'eau nécessaire, faire chauffer à une température de 68° pendant une heure environ, laisser refroidir, une fois le liquide **tiédi**, retirer le sac, transvasez le liquide dans un fût ou un seau de fermentation. Complétez avec de l'eau potable pour atteindre la quantité d'eau nécessaire soit 16 ou 35 litres selon le kit.

Prélevez quelques litres de ce liquide tiédi (20-25°C), dissoudre le sucre et délayer la levure puis verser le tout dans le fût. Ensuite bien mélanger le tout avec une grande spatule désinfectée afin de diluer le moût et d'aérer la bière au maximum (la levure a besoin d'oxygène pour son activité cellulaire). Fermer la cuve de fermentation avec le couvercle et la bonde aseptique (barboteur) à moitié remplie d'eau et laisser fermenter à l'abri de la lumière pendant environ 7 jours à 18-25°C.

Mise en bouteille

a) Une fois la fermentation terminée (plus aucune activité dans le barboteur), commencer la mise en bouteille de votre bière.

Ne jamais mettre en bouteille une boisson qui n'a pas finie de fermenter (risque d'explosion de la bouteille).

b) Utiliser des bouteilles propres et stériles. Des bouteilles de bières avec fermeture mécanique ou couronnes.

c) Laissez reposer votre fermenteur quelques heures avant le transvasement afin de laisser se déposer la lie au fond de la cuve, vous obtiendrez ainsi une bière plus limpide sans dépôt dans le fond des bouteilles. Transvaser la bière de la cuve de fermentation à la cuve de soutirage.

Une fois la cuve pleine, ajouter 7 g par litre de sucre de table ou de dextrose, mélangez intimement. Le sucre introduit avant l'embouteillage va permettre aux levures de poursuivre leur processus et cette fois le gaz restant enfermé dans la bouteille, se mélangera à la bière la rendant ainsi gazeuse. On peut remarquer que la référémentation se passe bien par la présence d'un dépôt de levure (lie) dans le fond des bouteilles.

d) Remplissez les bouteilles à l'aide du robinet ou d'une canne de transfert, sans avoir oublié de les stériliser. Fermez les bouteilles.

e) Laissez les bouteilles dans un endroit chaud pendant 7 jours, le temps de la 2^{ème} fermentation, prise de mousse. Puis placez les bouteilles dans un endroit frais pour l'affinage pendant 2 à 3 semaines. Au frigo par exemple.

Conseil : plus vous serait patient meilleur en sera votre bière.

Quelques recommandations

MISE EN LEVURE. - Il faut avoir soin de délayer la levure dans le liquide nettement tiède l'hiver, presque froid l'été, mais jamais chaud. Employer de la levure bien fraîche (levure de brasserie ou levure pressée de boulangerie), une levure altérée donnerait un mauvais goût

La levure dite alsacienne et les produits similaires n'étant pas de véritables levures, on ne doit pas s'en servir.

CONSERVATION. - La délicieuse boisson préparée avec l'AUTOBRASSEUR se conserve comme la bière de brasserie et le cidre, en fût ou en bouteilles.

Si le fût ne doit pas être vidé rapidement, il est préférable d'en mettre une partie on bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES. - Avant la mise en bouteilles, goûter la boisson. Si elle est encore très douce (sucrée) la mettre simplement en bouteilles sans rien ajouter. Si au contraire elle n'est plus douce, ajouter dans chaque bouteille la moitié d'un carré de sucre blanc ou une demi-cuillère à café de sucre en poudre ou cristallisé.

Ne jamais ajouter de riz ni de blé, ces graines donnent mauvais goût.

La boisson ainsi conservée dépose parfois, les bouteilles se garnissent d'un dépôt qui est mis en mouvement au moment de servir. On peut éviter ce petit désagrément on tirant le liquide au clair avec soin dans un pot.

REMARQUE. - La boisson houblonnée préparée avec AUTOBRASSEUR n'est ni du cidre, ni de la bière, mais une **BOISSON DE MÉNAGE**. Sa fabrication est conforme à la Loi et ne nécessite ni déclaration, ni paiement d'aucun droit.

VOUS ETES SATISFAITS de votre BOISSON ! FAITES-EN PROFITER VOTRE ENTOURAGE.

Il vous saura gré de lui avoir indiqué cette excellente boisson économique.

Vente en gros :

AUTOBRASSEUR

16, route de LOISON

B.P. 102

62302 LENS cedex

Tél:03-21-28-42-38 Fax : 03-21-67-77-82