

Kit Complet Noël sans alcool

Sommaire

- [I . Contenu du kit](#)
 - [II . Les accessoires à me procurer](#)
 - [III. Les règles d'hygiène à respecter](#)
 - [IV. Les différentes étapes de brassage](#)
 - [1. Stérilisation](#)
 - [2. Empâtage](#)
 - [3. Rinçage du malt](#)
 - [4. Ébullition](#)
 - [5. Refroidissement](#)
 - [6. Fermentation](#)
 - [7. Cold crash](#)
 - [8. Stérilisation](#)
 - [9. Désalcoolisation](#)
 - [10. Mise en bouteille](#)
 - [11. Carbonatation](#)
 - [12. Clarification et dégustation](#)
 - [V . Infos pratiques](#)
-

I. Contenu du kit :

- 1 carte QR code recette
- 1300g de malts (1000g de Château Melano Light et 300g de Château Abbaye)
- 50g de stérilisant
- 18g de houblon (8g de Saaz et 10g de Cascade)
- Épices de Noël (cannelle, badiane et clou de girofle)
- 4g de levure S33
- 1 brewing bag (filet de brassage)
- 1 barboteur avec son capuchon
- 1 cuve de fermentation, robinet avec son joint et couvercle
- 1 thermomètre digital de précision
- 2 sous-bocks
- 6 bouchons avec muselets

II . Les accessoires à me procurer

II.1 Pour la phase de brassage

- 1 bassine
- 1 grande cuillère autre qu'en bois
- 1 entonnoir
- 1 paire de ciseaux
- 1 casserole d'une contenance de 10 litres minimum
- 1 casserole d'une contenance de 3 litres minimum
- 1 petit sac à houblon ou une gaze pour contenir les épices
- Prévoir des pains de glace au congélateur ou des glaçons

II.2 Pour la phase d'embouteillage

- 1 bassine
- 1 entonnoir
- 6 morceaux ou 36g de sucre blanc
- 6 bouteilles en verre de 75cl

III. Les règles d'hygiène à respecter

Vos mains et votre espace de travail doivent être impeccables pour éviter toute contamination :

Lavez-vous les mains avec du savon et séchez-les avec une serviette propre ou du papier jetable.

Avant de commencer, assurez-vous que toutes les surfaces de travail soient propres.

La propreté du brasseur a un impact direct sur la qualité de la bière :

Ne pas toucher la préparation (le moût) ou les équipements avec des mains non lavées après l'ébullition, car c'est à ce moment-là que la bière est la plus vulnérable aux contaminations.

Portez un tablier propre pour éviter que des particules de vêtements n'entrent dans le moût.

Attachez vos cheveux s'ils sont longs pour éviter qu'ils ne tombent dans la préparation de votre bière.

Respecter ces règles d'hygiène permet de garantir une bière savoureuse, sans risque de contamination bactérienne et d'obtenir un produit final de qualité.

IV. Les différentes étapes de brassage

1. La stérilisation

Dans la cuve de fermentation, avec son robinet, remplie de 6L d'eau très chaude, diluez 25g de stérilisant. Mettre à tremper les accessoires à stériliser : la cuillère, la pointe du thermomètre, le barboteur et les ciseaux, le petit sac à houblon (ou la gaze). Il est inutile de sécher les accessoires avant utilisation.

La stérilisation est une étape très importante qui permet d'éviter toute contamination par des levures ou bactéries indésirables. Une contamination peut compromettre le goût ou l'aspect de ta production finale voir la rendre imbuvable. Pense à bien te laver les mains.

2. Empâtage

Prenez une cocotte, un faitout ou une grande casserole d'une contenance de 10L minimum. Ajouter 6L d'eau que vous chauffez et portez à 70°C. Ajoutez le brewing bag rempli de malt et couvrir.

Maintenir la température à 65°C pendant 50 minutes.

Ensuite, augmentez la chaleur jusqu'à obtention d'une température de 75°C pendant 10 minutes. Pendant toute la durée de l'empâtage, veuillez laisser le couvercle sur la casserole et ouvrir seulement pour la prise de température.

C'est pendant cette étape que sont extraits les sucres et autres molécules contenus dans les céréales (orge, seigle, blé...). Elles serviront à alimenter les levures et donner un goût caractéristique à ta bière.

3. Rinçage du malt

Dans une seconde casserole, faites chauffer 3L d'eau jusqu'à 75°C. Au terme de la phase d'empâtage, à l'aide d'un ami, soulevez le brewing bag et rincez le malt au dessus de votre cocotte de 10L avec les 3L d'eau chaude (on appelle alors ce résidu la drêche). Essorez au maximum. Ainsi vous obtenez votre moût, d'un volume de 7 à 8L (les 6L initiaux + les 3L de rinçage - l'évaporation).

4. Ébullition

Portez à ébullition votre moût. Incorporez au moût 8g de Saaz et laissez bouillir (95°C) à découvert pendant 45 minutes. Ajoutez à nouveau 10g de Cascade et maintenez l'ébullition à découvert pendant 5 minutes. Ajoutez les épices préalablement enfermées dans un petit sac à houblon ou une gaze stérilisée. Maintenez l'ébullition durant 10 minutes et retirez le sachet contenant les épices. Éteignez le feu, puis remuez vigoureusement avec une cuillère afin de créer un vortex qui regroupera les houblons au centre et au fond de la casserole, une technique appelée Whirlpool.

Cette étape est nécessaire pour casser les sucres de céréales en molécules plus petites mais aussi pour donner de l'amertume et des arômes grâce aux huiles essentielles et acides contenus dans les houblons. A noter qu'on distingue les houblons pour leur capacité aromatique, amérisante ou polyvalente.

5. Refroidissement

Mettez le couvercle sur la casserole de moût afin d'éviter toute contamination par des bactéries externes et plongez la dans un bain glacé pour le refroidissement. Vous pouvez utiliser votre évier rempli d'eau froide et de glaçons ou de pains de glace.

Lorsque le moût atteint 20°C, sortez la casserole de son bain glacé. On appelle alors ce mélange le brassin.

Transférez délicatement le brassin dans la cuve de fermentation stérile et laissez les houblons au fond de la casserole. Ouvrez avec les ciseaux stérilisés le sachet de levure S33 et saupoudrez un tiers du sachet, soit 4g(*) sur le brassin. Fermez la cuve de fermentation avec son couvercle fourni puis mettez en place le barboteur. Remplir le barboteur à moitié avec de l'eau stérilisante.

(*) Dans le cas où la date de durabilité « Best before » de la levure est dépassée, utilisez alors la moitié du sachet de levure, soit 6g. Ce dépassement de date ne présente aucun inconvénient dans la limite de 2 ans.

Refermez le sachet de levure avec soin en mettant un clip sur le rabat afin d'isoler les levures de l'air ambiant. Pour une bonne conservation, placez le sachet dans votre réfrigérateur. Vous en aurez besoin pour réensemencer votre brassin au moment de sa mise en bouteille pour obtenir une bière pétillante.

Il faut respecter une certaine plage de température pour activer les levures. En dehors de cette plage, les levures restent en dormance ou meurent. Hors, elles sont essentielles pour la prochaine étape : la fermentation.

6. Fermentation

Pour une bonne fermentation, la cuve doit être dans un endroit sombre à une température comprise entre 18°C et 25°C. Veuillez patienter 3 semaines. Pendant ce temps, le brassin va buller et dégazer.

Durant la phase de fermentation, les levures vont transformer les sucres en alcool et en gaz. Il existe une grande variété de levures autour du monde, donnant chacune des goûts différents aux bières.

7. Cold crash

Après 3 semaines, placez le brassin pendant 24h au réfrigérateur. Les levures dans le fond de la cuve vont sédimenter.

8. Stérilisation

Prenez une bassine, ajoutez 6L d'eau chaude et diluez 25g de stérilisant pour une nouvelle opération de stérilisation. Mettez à tremper dans un premier temps la casserole et la grande cuillère, puis dans un second l'entonnoir, les bouchons et les muselets. Il est inutile de sécher les accessoires avant utilisation. Mettez à tremper vos 6 bouteilles de 75cL en les remplissant jusqu'au goulot avec l'eau stérilisée. Remplissez un petit verre de solution stérilisante pour y plonger le bec du robinet de la cuve de fermentation afin de le stériliser également.

La stérilisation est une étape très importante qui permet d'éviter toute contamination par des levures ou bactéries indésirables. Une contamination peut compromettre le goût ou l'aspect de ta production finale voir la rendre imbuvable. Pense à bien te laver les mains.

9. Désalcoolisation

Transférez délicatement votre brassin du fermenteur dans la casserole stérilisée en ouvrant doucement le robinet du premier. Conservez le fermenteur à l'horizontal, ne pas le secouer et arrêtez de transférer juste avant d'arriver au dépôt qui est au fond. Il est important pour la qualité du résultat final de laisser le dépôt dans le fermenteur.

Faites chauffer votre brassin jusqu'à 78°C et maintenir la température pendant 30 à 40 minutes en la contrôlant régulièrement à l'aide de votre thermomètre de précision stérilisé. Remuez doucement de temps à autre avec la cuillère stérilisée pour une évaporation homogène. La température doit rester comprise entre 78°C et 80°C durant toute l'opération.

Une fois la désalcoolisation réalisée, plongez la casserole idéalement couverte de son couvercle dans un bain glacé pour le refroidissement. Vous pouvez utiliser votre évier rempli d'eau froide et de glaçons ou de pains de glace. Lorsque le moût atteint 25°C, sortez la casserole de son bain glacé.

La désalcoolisation s'opère par évaporation de l'alcool dont le point d'ébullition de 78,5°C est inférieur à celui de l'eau : 100°C.

10. Mise en bouteille

Sortez les bouteilles du bain stérilisant, videz les, et ajoutez un morceau de sucre (6g) ainsi que 0,25g de levure (une fraction de cuillère à café) par bouteille de 75cL (soit 8g/L de sucre et 0,3g/L de levure) pour le réensemencement. Remplir les

bouteilles avec votre bière maison. Laissez 4cm d'air. Compléter de manière égale avec un peu d'eau s'il vous manquait du brassin pour remplir toutes les bouteilles après la phase d'évaporation. Bouchez et muselez.

A cette étape, il est normal que ta bière ne soit pas gazeuse. Le fait d'ajouter un peu de sucre et de levure dans chaque bouteille va permettre de réensemencer aux levures restantes dans le brassin pour produire un peu de gaz afin que ta bière ait de jolies bulles et une belle mousse !

11. Carbonatation

Stockez les bouteilles debout dans un endroit sombre, entre 18 et 20°C pendant 3 semaines minimum.

12. Clarification et dégustation

Placez les bouteilles au réfrigérateur 24h avant la dégustation. A la vôtre !

Bravo, tu marches sur les traces de nombreux brasseurs avant toi : la fermentation alcoolique est ancestrale et se pratiquait même en Egypte ancienne ! Pour identifier au mieux les particularités de la bière que tu as brassée, on te conseille d'utiliser notre fiche de dégustation que tu peux retrouver ici.

N'hésite pas à essayer les autres kits à bières que nous proposons pour comprendre les différents styles de bières et devenir incollable sur le brassage.

V. Infos pratiques

1. Malts Château Melano Light et Château Abbaye

Ce mélange de malts est utilisé pour produire des bières de style ambré. Le Château Melano Light apporte un goût riche aux notes de pain grillé. Le château Abbaye vient renforcer les arômes en apportant une touche fruitée et légèrement sucrée. La bière obtenue aura une couleur rouge doré. Avec la quantité de malt utilisée et un volume final de 4,5 litres, la bière obtenue aura une teneur en alcool comprise entre 4% et 5,5% avant désalcoolisation.

2. Houblons Saaz et Cascade

Ces deux houblons apportent à votre bière une amertume équilibrée et un bouquet aromatique harmonieux. Le Saaz apporte de l'amertume avec des notes florales et herbacées que l'on peut retrouver dans des bières de style lager. Tandis que le Cascade donnera un caractère fruité et épicé en offrant des arômes d'agrumes, de pamplemousse et de pin.