

Mode d'emploi d'un kit

par



Mise en œuvre de la levure

1. Pour activer la levure, il faut une bonne température : 21-26 °C. Posez l'emballage à plat sur une table, localisez le petit sachet (légèrement bombé) à l'intérieur de l'emballage. Mettez l'emballage dans la paume de la main de sorte que le sachet intérieur se trouve au milieu de la paume. Avec l'autre main, poussez fortement (ou tapez) sur le sachet bombé à l'intérieur de l'emballage, pour casser le sachet de sorte que la levure soit libérée dans le liquide environnant (contrôlez bien si la bosse du sachet a disparue).

2. Malaxez l'emballage et secouez-le énergiquement pour bien mélanger les levures au liquide nutritif. Les levures se multiplieront maintenant à l'intérieur de l'emballage hermétique, ce qui se remarque par le gonflement de celui-ci. Il faut que l'emballage gonflé aie une épaisseur de 2,5 à 3 cm. Ce temps d'incubation varie de un à plusieurs jours (à 21 26 °C) et cela dépend de la fraîcheur de la levure. Vieille d'un mois elle demande une journée, par mois de plus il faut compter un jour en plus.

3. La levure est maintenant prête pour ensemer le moût. Nettoyez préalablement l'emballage avec une solution stérilisante, secouez bien, ouvrez l'emballage et ajoutez son contenu au moût.

4. Remuez bien le moût d'une manière aseptique, pour y introduire l'air nécessaire aux levures pour se multiplier. Posez le barboteur et respectez une température de 23° C jusqu'au démarrage de la fermentation. Celle-ci se fera endéans les 24h dépendant du type de levure.

Températures de fermentation

Pour les levures du type ALE, cette température est de 16 à 18 °C et pour le type LAGER entre 6 et 11,5 °C.

Réaliser un pied de cuve

Pour brasser une plus grande quantité de bière ou pour traiter une levure déjà vieille de 6 à 12 mois ou pour tenir en vie les levures d'un emballage déjà gonflé mais non employé à cause d'un retard dans la préparation du moût, il faut travailler de la façon suivante : Faites

bouillir durant 15 min. 500 ml d'une solution d'extrait de malt à densité 1.040, versez-la ensuite dans un récipient stérile (erlenmeyer en verre p.e.), fermez-le bien avec un tampon d'ouate et laissez refroidir. Ajoutez la levure et aérez bien (de préférence avec de l'air stérile produit par une pompe d'aquarium muni d'un petit filtre stérile). Tenez le récipient couvert à la bonne température de 21 à 26 °C durant 12 h (multiplication prolongée des levures). Ajoutez ensuite ce pied de cuve amélioré au moût préparé préalablement.

CONSERVER AU FRAIS, NE PAS CONGELER