

Muntons Mountmellick Canada Range

Recette pour préparer 23 litres (6 gallons US)

1. Enlever l'étiquette de la boîte et garder pour les instructions. Commencer la stérilisation de la cuve et de l'agitateur.
2. Placer le contenant dans de l'eau chaude pendant 5 minutes pour amollir le malt. Commencer à faire bouillir 3½ litres d'eau.
3. Ouvrir la boîte et verser le malt dans la cuve de fermentation bien nettoyée et stérilisée.
4. Ajouter les 3½ litres d'eau bouillante à la cuve et ajouter 1kg de sucre de maïs.
5. Bien mélanger le contenu de la cuve pour dissoudre complètement le sucre et l'extrait de malt.
6. Ajouter de l'eau froide pour amener le volume jusqu'à 23 litres (6 gallons US). Vous devriez utiliser environ 17½ litres d'eau.
7. Agiter bien. Ajouter la levure et agiter de nouveau.
8. Couvrir la cuve de fermentation et la mettre dans un endroit chaud (18°-21°) pour commencer la fermentation.
9. La fermentation est complète lorsque les bulles ne montent plus à la surface de la bière (normalement après 5-6 jours) ou si vous utilisez un hydromètre, lorsque la gravité reste inférieure à 1008°.

Embouteillage

1. Stériliser vos bouteilles de bière avec un stérilisant/ nettoyant de bonne qualité et bien rincer avec de l'eau.
2. Ajouter ½ cuillère à thé de sucre de maïs à chaque bouteille et siphonner la bière dans les bouteilles sans agiter le sédiment dans la cuve. Remplir les bouteilles jusqu'à un pouce du goulot.
3. Capsuler avec des bouchons couronnes, et pour favoriser la carbonisation, entreposer 5 jours la bière dans un endroit chaud avant de la déménager dans un endroit frais.

Boire

Après environ 14 jours votre bière devrait être claire et prête à boire. Selon le type de bière que vous avez brassée, vous préférerez peut-être la rafraîchir d'abord. Ensuite ouvrir la bouteille et verser la bière soigneusement sans perturber le sédiment. Après l'avoir versée, nous vous conseillons de rincer la bouteille immédiatement pour faciliter le nettoyage lors de votre prochain brassage. Rappelez-vous, votre bière est une bière 'vivante' et continuera à s'améliorer pendant quel-ques mois dans la bouteille.

