

Votre kit de démarrage comprend :

- 1 jarre de fermentation de 5 litres en verre
- 1 bouchon en silicone percé
- 1 barboteur (pièce qui permet d’isoler votre bière de l’extérieur)
- 1 tube coudé pour siphonner votre bière dans vos bouteilles
- 1 mètre de tuyau pour faire un siphon en cas de besoin
- 1 robinet pour contrôler le débit dans le tube plastique lorsque vous verserez la bière dans vos bouteilles
- 1 sachet de produit nettoyant - désinfectant
- 1 thermomètre
- 1 grand sachet de céréales contenant :
 - a. Les céréales mixées,
 - b. La levure, dans un petit sachet, dans le grand sachet de céréale,
 - c. Le houblon, dans un petit sachet, dans le grand sachet de céréale,
 - d. Les épices, si besoin et selon le type de la bière. Celles-ci sont dans un petit sachet contenu dans le grand sachet de céréale.

Votre aurez également besoin de :

- Une grosse casserole de plus de 5 litres pour faire bouillir le moût (bière non fermenté).
- Une casserole d’une contenance supérieure aux 5 litres de votre jarre.
- 15 bouteilles de bière de 33 cl. Vous n’aurez pas besoin de celles-ci jusqu’au jour de l’embouteillage, quelques semaines (en moyenne 4) après le jour de votre premier brassin.

Peu de choses à noter concernant les bouteilles : vous pouvez réutiliser les bouteilles en verre vendus dans le commerce, mais les bouteilles en verres avec des bouchons à visser ne feront pas l’affaire. Il vous faut soit des bouteilles ferment avec des capsules (bouteilles à encapsuler soi-même), soit des bouteilles se ferment avec des bouchons cliquet à l’ancienne. Ces bouteilles doivent être désinfectées elles-aussi avant remplissage !

Nous sommes sûr que vous apprécierez et aimerez la bière que vous aurez faites maison.



**Extra Cereals
more brew**



Blonde Classic Cereals



Amber Ale Cereals



Gueuse Cereals



Black Belgian Cereals



White Ale Cereals



Amber IPA Grapefruit Cereals



White House Honey Cereals



Christmas Porter Cereals



Ginger Light Cereals



Ginger Spicy Cereals



Sorghum Cereals



Homebrew Kit



TBB Syrups



Bottles Pack x15

**The Belgian
Brewery**

**Autres Céréales
savoureuses**



Starter Kit

Kit de Démarrage

Your first beer !

Votre première bière !

Good practice framework
for brewing 5 liters



Starter kit for brewing 5 Litres

Brewing beer is fun and easy. We want your first brew to be a great time and achievement. Be proud of your beer batch for you and your friends

Here’s how to start :

1. Check your equipment.

There are a lot of equipment included in this kit. Some of this equipment will be used all the time and others only occasionally. Use this one-pager to inventory your kit and make sure you have received all listed items further below.

2. Read the instructions carefully.

Read the instructions carefully. Keep them handy for future reference on the day of brewing.



3. Plan your brewing day.

For your first beer brewing, allow about three hours of your time. Review the instructions that come along with your home brewing kit to familiarize yourself with the process.

Useful tips for brewing day :

1. Never put liquid boiling or very hot in your jar or in contact with plastic parts.

This may break your jar or melt plastic.

2. Observe scrupulously the temperature and brewing stages.

3. Know your brewing chemicals !



Your kit includes a chemical mix (in a small plastic bag, it looks like white pearls) to disinfect and clean everything before any first use. Half of the disinfectant bag provided dissolved in 5 liters of hot water will provide a perfect solution to disinfect your equipment before use.

On top of that this will help keep your equipment clean once you have finished.

Your starter kit includes :

- 5 liter glass jar fermenter
- 1 drilled silicone stopper
- 1 bubbler (piece that isolate your liquid from the outside)
- 1 racking cane to siphon your beer into your bottles
- 1 meter plastic tube to use for siphon
- 1 tap to control the flow in the plastic tube when you pour your beer into your bottles
- 1 packet of cleanser
- 1 thermometer
- 1 large bag containing cereal:
 - a. Grains mixed;
 - b. Yeast in a small bag, in the large bag of cereal;
 - c. Hops in a small bag, in the large bag of cereal;
 - d. Spices, if necessary and depending on the type of beer. These are in a small bag contained in the large grain bag.



You will also need:

- A large pot, containing more than 5 liters, to boil the wort (unfermented beer).
- A pot with a capacity higher than the 5 liters of your jar.
- 15 beer bottles of 33 cl. You will not need them until the day of bottling, a few weeks (average 4) after the day of your first brew.
 - o Few things to note about the bottles: you can reuse glass bottles sold commercially, but glass bottles with screw caps won't make it. You must either use bottles with screw caps (bottles to encapsulate oneself) or close bottles with flip-top caps. These bottles should be disinfected before filling them at all time!

For hygienic reasons, be sure to disinfect all your utensils after brewing.

We are sure you will enjoy and like beer you'll homemade.



Kit de démarrage pour brassage de 5 Litres

Le brassage de la bière est facile et amusant. Nous voulons que votre premier brassin de bière soit un grand moment et que vous puissiez être fier de votre bière, pour vous et vos amis.

Voici comment faire pour commencer :

1. Vérifiez votre équipement.

Il y a beaucoup d'équipement inclus dans ce kit.

Certains de ces équipements vont être utilisés tout le temps et d'autres seulement de temps à autre. Regardez cette fiche pour faire l'inventaire de votre kit et assurez-vous que vous avez reçu tous les éléments énumérés.

2. Lisez bien les instructions.

Lisez attentivement les instructions. Gardez-les à portée de main pour vous y référer le jour du brassage.

3. Planifiez votre journée de brassage.

Pour votre premier brassage de bière, prévoyez environ trois heures. Relisez les instructions qui viennent avec votre kit de fabrication de bière maison pour vous familiariser avec le processus.

Quelques conseils utiles pour le brassage :

1. Ne jamais mettre de liquide à ébullition ou très chaud dans votre jarre ou en contact avec des éléments en plastique.

Cela risque de briser votre jarre ou encore de faire fondre le plastique.

2. Respectez scrupuleusement les températures de brassage et les étapes du processus.

3. Connaissez vos produits chimiques de brassage !

Votre kit comprend un produit chimique (dans un petit sac en plastique, il ressemble à des perles blanches) pour la désinfection et le nettoyage de votre équipement. La moitié du sachet de désinfectant fourni dissous dans 5 litres d'eau chaude fera une solution qui désinfectera votre équipement avant de l'utiliser, et aidera à garder votre équipement propre une fois que vous avez terminé.

**The Belgian
Brewery**