

The Belgian Brewery

HOMEMADE BEER KIT

www.thebelgianbrewery.com

Brewing guide *Guide de Brassage*

Your first beer !
Votre première bière !

INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED CAREFULLY
TO ENSURE THE SUCCESS OF YOUR BEER



HOW TO BREW YOUR FIRST BATCH OF BEER

RECETTE POUR REALISATION DE VOTRE PREMIERE BIERE MAISON

1/ DISINFECTION

Before the brewing session, it is important to perform a thorough cleaning of the jar.

How to do it ?

1. Dilute in the jar 1 bag of cleanser for 5 liters of water;
2. Shake the jar vigorously;
3. Then, do not throw away all cleanser solution from your jar. Set aside the equivalent of a 1,5 liter bottle (detailed use in page 4) ;
4. Rinse the jar thoroughly with water and let dry on a paper towel.



Later ... (roughly two hours later) :

Once your wort in the jar (page 5); disinfect all instruments you will use for the beer preparation with your 1.5 liter bottle of cleanser you put aside.

2/ MAKE THE DOUGH

Heat 2,5 liters of water at 71 ° C :

1. Add the seeds;
2. Stir gently the mix with a spatula to get a dough. The objective is to obtain a homogeneous dough. The consistency to obtain is that of a porridge;

If the temperature is too high or if the dough is too thick, do not hesitate to add a little water.



1/ DESINFECTER

Avant le brassage, il est important de pratiquer une désinfection des flacons et récipients

Comment faire ?

1. Diluez dans la jarre un sachet de désinfectant pour 5 litres d'eau;
2. Agitez vigoureusement la jarre;
3. Ensuite, ne jetez pas toute la solution désinfectante contenue dans votre jarre. Mettez de côté l'équivalent d'une bouteille de 1,5 litre (utilisation en page 5);
4. Rincez ensuite la jarre abondamment avec de l'eau et laissez la sécher sur un papier absorbant.

Plus tard ... (d'ici deux heures environ) :
Une fois votre moût dans la jarre (page 5);

désinfectez l'ensemble des instruments que vous allez utiliser pour la préparation de la bière avec votre bouteille de 1,5 litre de solution détergente mise de côté.

2/ FAIRE LA PATE

Faites chauffer 2,5 litres d'eau à 71°C :

1. Ajoutez les graines ;
2. Agitez doucement avec une spatule pour arriver à une pâte. L'objectif est d'obtenir une pâte homogène. La consistance à obtenir est celle d'un porridge ;

Si la température est trop élevée ou si la pâte est trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau.

Then reduce the temperature to 66°C :

To reduce the heat of your pan and monitor the temperature, use the thermometer in your kit.

Then hold the mixture between 63 and 68°C for 60 minutes :

Stir every 10 minutes and control the temperature with a thermometer.

After 60 minutes, raise the temperature to 77°C, stirring constantly, until the temperature of 77°C is reached.

3/ ACHIEVE THE WORT

At the same time and next, heat in a large pot (pressure cooker) 5 liters of water at 77° :

Faites ensuite descendre la température à 66°C :

Pour cela baissez le feu de votre casserole et surveillez la température avec votre thermomètre.

Maintenez ensuite le mélange entre 63 et 68°C durant 60 minutes :

Remuez toutes les 10 minutes et contrôlez la température à l'aide d'un thermomètre.

Après 60 minutes, faites monter la température à 77°C en remuant constamment, jusqu'à ce que la température de 77°C soit atteinte.

3/ REALISER LE MOUT

En même temps et à côté, faites chauffer dans une grosse casserole (cocotte-minute) 5 litres



1. Prepare your strainer and then put it over a big empty pot;
2. Slowly pour your „dough“ obtained in the previous step in the strainer;
3. Then pour gently and evenly your 5 liters of water at 77°C over the dough;
4. You then collect in the pan the „wort“. This is the basis of beer.

You then repeat the process a second time:

1. Set aside the pan containing the wort;
2. Put a new pan under the strainer and filter your dough again with the wort obtained previously and set aside;

You make your wort clearer by this method. In fact, grains are a natural filter.

3. Then put this wort aside and keep it safe.

d'eau à 77°C :

1. Préparez ensuite votre passoire et mettez-la au-dessus d'une grosse casserole vide ;
2. Versez doucement votre « pâte » obtenue à l'étape précédente dans la passoire ;
3. Faites ensuite couler doucement et régulièrement les 5 litres d'eau à 77°C sur la pâte ;
4. Vous récupérez alors dans la casserole le « moût ». C'est la base de la bière.

Vous allez ensuite répéter l'opération une seconde fois :

1. Mettez de côté la casserole contenant ce moût ;
2. Mettez une nouvelle casserole sous la passoire et filtrez de nouveau votre pâte avec le moût précédemment obtenu et mis de côté ;

Vous rendez plus limpide votre moût par ce procédé. En effet, les céréales servent de filtre naturel.

4/ BOILING

1. Take your wort and heat it until it boils. Then keep this boiling constant;
2. Once your wort boiling, start a timer for 60 minutes;

This is important because you will need to have reference time to proceed with the incorporation of hops.

3. Then begins incorporating hops every 15 minutes (after boiling)
at the beginning of the boil, add 5 g of hops;
After 15 minutes, add 5 g of hops;
After 30 minutes, add 5 g of hops;
After 45 minutes, add 5 g of hops (remaining hops).



4. Consider incorporating spices at the end of the hopping session for the following related beers :

White: coriander.

*IPA : spice mix for IPA
amber beer*

*Ginger Beer: spice mix
for ginger beer.*

Once 60 minutes have elapsed, put your pan off the heat.

A loss of water by evaporation of about 20% is normal.

Fill the sink with cold water (very cold water for faster cool down process or with ice ideally) and place your large pot (pressure cooker) in the sink to cool the mixture until 21 degrees. Do not forget to cover with a lid.

5/ FERMENTATION

While your container cools, soak the cap drilled and the plastic tube in a bowl of cleanser solution. (Cf. 1,5 liter bottle set aside earlier in the first step of the recipe: page 2). Do not throw the bowl of cleanser solution because it will serve you up in a few minutes.

Rinse thoroughly with water these instruments once soaked in cleanser solution.

3. Mettez ensuite ce moût de côté et gardez-le précieusement.

4/ FAIRE BOUILLIR

1. Prenez votre moût et faites le chauffer jusqu'à obtenir une ébullition. Maintenez ensuite cette ébullition ;
2. Une fois votre moût à ébullition, démarrez une minuterie pour 60 minutes;

C'est important car vous allez avoir besoin de référence temps pour pouvoir procéder à l'incorporation du houblon.

3. Commence alors l'incorporation du houblon toutes les 15 minutes (après l'ébullition):
Au tout début de l'ébullition, ajoutez 5 g de houblon ;



Au bout de 15 minutes, ajoutez 5 g de houblon ;

Au bout de 30 minutes après, ajoutez 5 g de houblon ;

Au bout de 45 minutes après, ajoutez 5 g de houblon (le reste de houblon).

4. Pensez à incorporer les épices au moment de la fin du houblonnage pour les bières concernées :

Blanche: coriandre.

*IPA ambrée : mélange d'épices pour la bière
IPA ambrée*

*Bière au gingembre: mélange d'épices pour
la bière au gingembre.*

Une fois les 60 minutes écoulées, mettez votre casserole hors du feu.

1. Back to the jar: once cooled to 21 ° C, you can proceed to pour the liquid obtained into the jar.

2. Place a funnel in the neck of your jar and pour the wort gently into the jar.

Do not fill to the brim. *Let the neck of the bottle empty. (Like a bottle of wine)*

There must remain a little oxygen in the jar to help the fermentation.

If it lacks liquid to achieve the 5 liters, you can add water at room temperature. This should certainly not be in large quantities.

3. Then, in a clean glass, mix the yeast with half a glass of water:

a) Let ripen yeast in the glass a few minutes (*5-10 minutes for a very active yeast. This must be diluted and not look like a ball in the water*);

b) Pour the mixture into the jar;

c) Gently stir the jar to mix the contents.

4. Once this is done, insert the hose into the drilled cap:

Secure the cap on the jar.

5. Put the other end of the hose to soak in the bowl of cleanser used just before.

General characteristics :

It is necessary that the temperature of the room is absolutely between 15 and 20 ° C. Quickly bubbles should appear. In all cases, and in 24 hours, the fermentation work should be started. Once the process has begun: it's a win.

If the fermentation is not engaged, it means the room temperature is below 15°C or above 20°C and you will risk contamination by bacteria. Another explanation could be an overdose of one of the elements seen previously.

6. Monitor daily fermentation;

7. After 3 or 4 days, the number of bubbles per minute („NBM“) must be decreased to a rate of 180 bubbles per minute to about 15 bubbles per minute (15 NBM).

⇒ **It is at this moment**, when the situation is calm again that it can go under airlock.

Une perte d'eau par évaporation de 20% environ est normale.

Remplissez l'évier d'eau froide (très froide pour plus de rapidité ou avec des glaçons idéalement) et placez votre grosse casserole (cocotte-minute) dans l'évier pour faire refroidir le mélange jusqu'à 21 degrés. N'oubliez pas de couvrir avec un couvercle.

5/ LA FERMENTATION

Pendant que votre récipient refroidit, faites tremper le bouchon percé et le tube en plastique dans un bol de solution désinfectante. (cf. bouteille de 1,5 litre mise de côté précédemment dans la première étape de la recette : page 2). Ne jetez pas le bol de solution désinfectante car il va vous resservir dans quelques minutes.

Rincez abondamment à l'eau ces éléments trempés dans la solution détergente.

1. Retour sur la jarre : dès le moût refroidi à la température de 21°C, vous pouvez procéder à la mise en jarre.

2. Placez un entonnoir dans le goulot de votre jarre et versez le moût doucement dans la jarre.

Ne la remplissez pas à ras bord. Laissez le goulot de la bouteille vide. (*Comme dans une bouteille de vin*)

Il doit rester un peu d'oxygène dans la jarre pour aider à la fermentation.

S'il manque du liquide pour atteindre les 5 litres, vous pouvez rajouter de l'eau à température ambiante. Cela ne doit en tout cas pas être en grande quantité.

3. Ensuite, dans un verre propre, délayez la levure avec un demi verre d'eau:

a) Laissez mûrir les levures dans le verre quelques minutes (*5 à 10 minutes pour avoir une levure bien active. Celle-ci doit être délayée et ne pas ressembler à une boule dans l'eau*);

b) Versez ensuite le mélange obtenu dans la jarre ;

c) Remuez délicatement la jarre pour bien mélanger le contenu.

From the plunger tube to the bubbler :

When the NBM calmed down after 3/4 - 4/5 days, it is time to move to the bubbler.

It is then :

1. Remove the plastic pipe cap and put the bubbler in the drilled plug already installed on the jar;
2. Fill with water halfway up the bubbler;
3. Let and for about 2 weeks.

After about two weeks, the NBM along the wall of the jar should be close to zero (between 3 and 10 maximum).

If it does not, wait a little until it does.

⇒ **From that moment practice bottling.**

6/ BOTTLING

1. Before bottling, you must first make a "syrup" or to use the "TBB Syrup"

Dissolve 100 grams of sugar in 100 ml water and heat gently in a pan to help dissolve the sugar.

Once obtained a „molasses“, stop the heat and insulate the pan from heat to cool the mixture. The liquid must not caramelize.

2. Then, in each bottle of beer you will have put 2 teaspoons of syrup (or 1 teaspoon of "TBB Syrup") per bottle of 330 ml (for 15 bottles of beer: 30 teaspoons of syrup)

For the ginger beer: put 3 tablespoons instead of 2.

For the White beer with TBB coloring syrup : put directly the TBB syrup without "molasses"

3. Once done, you can practice filling beer bottles by siphoning the jar using the hand pump provided.

Avoid as much as possible to resuspend the bottom of the jar.

4. Once your beer bottles filled, be sure to close them with automatic stopper or encapsulator.

Once you have transferred your beer to your 33cl bottles, proceed to the cleaning of your glass jar with a brush :

4. Une fois tout cela fait, insérez le tube flexible dans le bouchon percé;

Fixez le bouchon sur la jarre.

5. Mettez l'autre extrémité du tube flexible à tremper dans le bol de solution désinfectante utilisé juste avant.

Caractéristiques générales :

Il faut que la température de la pièce soit absolument entre 15 et 20 °C.

Rapidement des bulles doivent apparaître. Dans tous les cas, et sous 24 heures, le travail de fermentation doit avoir commencé.

Une fois que le processus est enclenché : c'est gagné.

Si la fermentation n'est pas enclenchée, cela veut dire qu'il fait en dessous de 15°C ou au dessus de 20°C chez vous et le risque sera une contamination par des bactéries. Une autre explication pourrait être un surdosage d'un des éléments vu précédemment.

6. Surveillez quotidiennement la fermentation;

7. Au bout de 3 ou 4 jours le nombre de bulles par minute (« NBM ») doit avoir baissé d'un rythme de 180 bulles par minute à environ 15 bulles par minute (15 NBM).

⇒ C'est à ce moment, lorsque la situation est redevenue calme, que l'on peut **passer sous barboteur**.

Passer du tube plongeur au barboteur :

Lorsque le NBM s'est calmé au bout de 3/4 à 4/5 jours, il est temps de passer au barboteur.

Il faut alors :

1. Enlevez le tuyau plastique du bouchon et mettre le barboteur dans le bouchon percé déjà installé sur la jarre ;
2. Remplir d'eau à mi-hauteur le barboteur ;
3. Laissez ainsi durant 2 semaines environ.

Au bout de deux semaines environ, le NBM le long de la paroi de la jarre doit être proche de zéro (entre 3 et 10 maximum).

Si ce n'est pas le cas, attendre encore un peu pour tendre vers zéro.

⇒ A partir de ce moment **pratiquer la mise en bouteille**.

Remove all traces and all the remaining grain and vegetables;
It will require a new disinfecting of your jar and your instruments before the next batch.

Leave bottles lying in a cool place for at least 15 days so that the yeast activate and ferment the beverage to make the second fermentation.

24 hours before tasting, put the beer standing in a refrigerator so that the remains of the fermentation settles to the bottom and you have a cold beer.

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
- 1 thermomètre
- 1 grand sachet de céréales contenant :
 - Les céréales mixées ;
 - La levure, dans un petit sachet,
 - Le houblon, dans un petit sachet,
 - Les épices, si besoin et selon le type de la bière.

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 :
 - Grains mixed;
 - Yeast in a small bag,
 - Hops in a small bag,
 - Spices, if necessary and depending on the type of beer.

6/ EMBOUTEILLAGE

1. Avant d'embouteiller, il faut tout d'abord confectionner un « sirop » ou utiliser un sirop TBB (voir site) :

Diluez 100 grammes de sucre dans 100 ml d'eau et faites chauffer légèrement dans une casserole pour faciliter la dissolution du sucre.

Une fois obtenu un sirop épais, arrêtez le feu et isolez la casserole du feu pour la refroidir. Il ne faut pas que le sirop caramélise pour autant.

2. Ensuite, dans chaque bouteille de bière il va falloir mettre 2 cuillères à café de sirop par bouteille de 330 ml (soit pour 15 bouteilles de bières 30 cuillères à café de sirop)

Pour la bière gingembre : mettre 3 cuillères au lieu de 2.

Pour la bière Blanche avec les sirops TBB : mettre directement le sirop TBB choisi sans fabriquer de sirop (en 1).

3. Cela fait, vous pouvez pratiquer le remplissage des bouteilles de bière par siphonage de la jarre au moyen de la pompe à main fournie.

Evitez autant que faire se peut de remettre en suspension le fond de la jarre.

4. Une fois vos bouteilles de bière remplies, fermez bien celles-ci avec le bouchon automatique ou une encapsuleuse.

Dès votre bière transférée dans vos bouteilles de 33cl, procédez au nettoyage de votre jarre en verre à l'aide d'un goupillon :

Enlevez bien toutes les traces et tous les céréales et végétaux restants ;

Il faudra procéder à une nouvelle désinfection de votre jarre et de vos instruments avant le prochain brassage.

Laissez les bouteilles couchés dans un endroit frais durant minimum 15 jours afin que les levures agissent et fassent leur deuxième fermentation.

24h avant la dégustation, faites passer les bières en position debout dans un frigo afin que les particules en suspension se déposent au fond et d'avoir une bière bien fraîche.



**Tasting
can begin**

**Bonne
dégustation**



**The Belgian
Brewery**