



Welcome to Beer making the simple and easy way. You can produce top quality beer in just four short weeks with little cost and effort by following our simple step by step instructions. We will guide you through the process of kit beer making, even if this is your first batch. If you have made your own beer from a kit before, you will find that our process varies little from standard beer making procedures.

**Important: Please read all instructions carefully before proceeding.**  
**Caution: Brewing a Brew House kit calls for a very high level of cleanliness and sanitation. Please refer to instructions below.**

#### Before You Begin

**CLEAN AND SANITIZE YOUR EQUIPMENT!** Beer is susceptible to microbial spoilage every piece of equipment coming in contact with The Brew House Premium All-Grain Beer Kit must be cleaned and sanitized before each procedure.

**Cleaning Agents** – Sani-Brew (Diversol), Unscented Anti-Bacterial Dish Detergent

- Sani-Brew, a chlorine-based cleaner, is an excellent choice for cleaning. It works best with a 20-minute contact time before rinsing with hot water.
- (Sani-Brew is a pink powder available under a number of brand names.)

**Sanitizing Agents** – Iodophore, Star-San, B-Brite

- Chlorine or iodine-based sanitizers are required to achieve a high enough level of sanitation for beermaking; sulphites are not strong enough.
- Iodophor, an iodine based sanitizing agent is recommended as a sanitizer. Star-San is a no rinse acid based sanitizer. B-Brite is a percarbonate based sanitizer.

A scrubbing sponge or brush will help to remove any deposits, though be careful not to use abrasives on plastic as this tends to scratch and pit the plastic, creating a home for micro-organisms.

After cleaning and sanitizing your equipment rinse with plenty of warm water.

**Beer Style:** \_\_\_\_\_

**Product Date Code** (on box label): \_\_\_\_\_

**Date Code** (from the yeast package): \_\_\_\_\_

#### Equipment Required

**PRIMARY FERMENTER:** A 46 L (10 Imp. gal./12 U.S. gal.) food-grade plastic container with a cover.

**CARBOY:** A 23 L (5 Imp. gal./6 U.S. gal.) bottle-shaped container made of glass or food-grade plastic.

**HYDROMETER AND TEST JAR:** A hydrometer measures specific gravity (S.G.) and is very useful for monitoring the progress of fermentation. You should take a hydrometer reading at each step and record the S.G. in the space provided.

**SIPHON HOSE AND SIPHON ROD:** 1.8 m (6 ft.) of food-grade tubing attached to a rigid acrylic rod. Used for transferring beer from one container to another while leaving sediment behind.

**BOTTLE FILLER - 5/16":** Use when filling your beer bottles. Fill bottles to the very top and then remove filler from bottle. This will leave you with the correct amount of head space in each bottle.

**BEER BOTTLES, CAPS AND CAPPER:**

If you are using 355 mL (12 oz.) glass beer bottles, you will need 60 bottles, 60 caps and a bottle capper. To prevent breakage under pressure, please inspect used or recycled bottles for cracks or

defects. If you are using 500 mL or 1 L PET bottles, you will need 46 – 500 mL bottles or 23 – 1 L bottles and the same number of PET screw caps. Ensure the screw caps are tightened securely. Yield is approximate.

**WINE THIEF:** Used for removing samples from the carboy in order to measure specific gravity (S.G.). Lower thief into carboy and allow it to fill. Place finger over open top and remove.

**SPOON:** Food-grade plastic, approximately 70 cm (28 in.) long.

**AIRLOCK AND RUBBER BUNG:** Together they form a valve that seals the carboy at the neck. It prevents oxygen and spoilage organisms from entering while allowing fermentation gases to escape.

**MEASURING CUP:** Use a cup designed to handle boiling water.

## STEP 1 Primary Fermentation

(Day 1)

Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_ (1.040–1.050)

*Sanitize and rinse the primary fermenter, spoon, hydrometer, test jar and thermometer.*

**NOTE:** Ensure that your primary fermenter is completely rinsed after sanitizing. Residual sanitizing agents such as Star-San can cause fermentations to foam over.

1. Add contents of package #1 to the sanitized primary fermenter.

**NOTE:** Package #1 contains a pH adjuster and is essential. If it is omitted, the finished beer will not taste good. **Do not make the kit without it.**

2. Add 8 litres (1.8 Imp. gal./2.16 U.S. gal.) of boiled and cooled room-temperature water (18–23°C/65–75°F). Using boiled water will blow off any chlorine in the water. Further to that, using distilled water is not recommended unless it is style permitted, i.e. Pilsner.

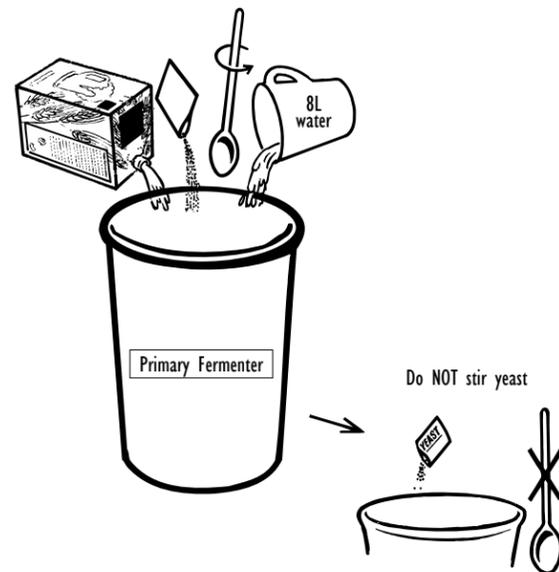
3. Pour wort into primary fermenter. Stir vigorously for one minute.

4. Take and record specific gravity (S.G.) now.

5. Sprinkle yeast over the surface of the wort. Do not stir.

6. Put the lid on the fermenter and store at room temperature (18–23°C/65–75°F). If possible, raise the fermenter approximately one metre (3 ft.) onto a strong counter or table to avoid disturbing the sediment when racking.

*Over 3 days the beer will develop a head of foam, indicating that fermentation is proceeding. When this head of foam drops (Day 3–5) it is time to rack the beer to your carboy.*



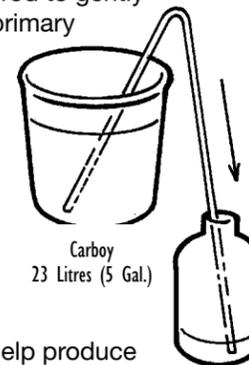
## STEP 2 Secondary Fermentation

(Day 3-5)

Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_ (1.020 or lower)

*The vigorous fermentation will be complete. Sanitize and rinse the carboy, siphon rod, siphon hose, bung and airlock.*

1. Use the siphon hose and siphon rod to gently rack the beer from the elevated primary fermenter to the carboy. Be careful not to disturb the sediment on the bottom of the primary fermenter.



2. Place the carboy in your elevated fermentation area.

**NOTE:** Place the end of your racking hose below the surface of the beer in your receiving carboy. This will reduce splashing and will help produce a beer with more carbonation after bottling.

3. Attach the bung and airlock. Half-fill the airlock with water.

*In 10–15 days your beer will be finished fermenting. Few, if any, bubbles should appear on the surface or around the edge.*

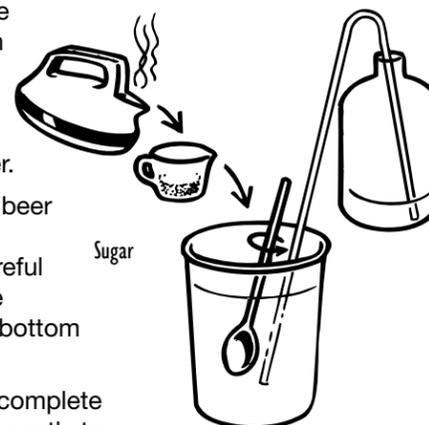
## STEP 3 Priming

(Day 20)

Date \_\_\_\_\_

*The beer should be still and ready for bottling. Sanitize and rinse primary fermenter, measuring cup, siphon rod, siphon hose, spoon, bottles and caps.*

1. Dissolve dextrose (priming sugar) in 250 ml (one cup) boiling water and pour into primary fermenter.
2. Gently rack your beer into the primary fermenter. Be careful not to disturb the sediment on the bottom of the carboy.



3. When racking is complete stir the beer very gently to mix the sugar in.

## STEP 4 Bottling & Storage

**BOTTLING**

1. Elevate the primary fermenter.
2. Siphon the beer from the primary fermenter into sanitized bottles. Leave about one inch of space beneath the cap.



3. Cap your bottles tightly.

*Your beer will become temporarily cloudy over the next few days as the remaining yeast consumes the priming sugar and carbonates your beer.*

**STORAGE (2-3 WEEKS)**

Store the bottled beer at room temperature (18–23°C/65–75°F) in a dark place for 14 days. Then try one of your beers to see if it is fully carbonated. If it isn't, leave the rest of the beer for an additional week. Once your beer is carbonated, it should be stored in a cool, dark place.

*Your beer will improve considerably with 3 or 4 weeks more ageing. Because each bottle will contain a small amount of sediment, your beer should be stored upright.*

**SERVING**

1. Cool your beer to serving temperature.
2. Keeping the bottle upright, gently remove the cap.
3. Pour your beer carefully and slowly into a glass, leaving the last tablespoon in the bottle. This will leave the sediment behind.
4. Rinse the bottle immediately; it will be much easier to sanitize the next time you bottle.
5. Enjoy your hand-crafted beer!

*Please use good judgement in the consumption of alcohol. Do not drink and drive.*

@2016\_23519

### QUESTIONS OR COMMENTS?

Please contact your local home winemaking or beermaking store in Canada and the United States, or call our toll-free help line at 1-800-663-0954, or email us at [rjsinfo@cbrands.com](mailto:rjsinfo@cbrands.com)  
[www.thebrewhouse.com](http://www.thebrewhouse.com)

Exclusively Distributed by  
 craft winemaking

Manufactured by  
**MAGNOTTA** BREWERY



Bienvenue à la façon simple et facile de faire de la bière! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pouvez fabriquer une bière d'excellente qualité en seulement quatre semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de brassage, même si vous en êtes à votre première expérience. Si vous avez déjà fabriqué de la bière à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard. Important: Veuillez lire toutes les instructions avant de commencer.

Caution: Le brassage domestique exige des normes rigoureuses de propreté et d'hygiène. Veuillez prendre connaissance des instructions pertinentes ci-dessous.

#### Avant de commencer

##### NETTOYEZ ET ASEPTISEZ VOTRE MATÉRIEL!

La bière peut être contaminée par des bactéries. C'est pourquoi il faut absolument nettoyer et aseptiser chaque article qui viendra en contact avec le moût de la trousse de brassage tout grain de première qualité Brew House avant de l'utiliser.

Nettoyants, comme Sani-Brew (Diversol) ou du savon à vaisselle antibactérien non parfumé

- Sani-Brew, un nettoyant chloré, est un excellent choix pour le nettoyage. (Il se présente sous la forme d'une poudre rose vendue sous plusieurs marques de commerce.) Il donne de meilleurs résultats lorsqu'on le laisse agir sur le matériel pendant 20 minutes avant de le rincer à l'eau chaude.

Aseptisants, comme Iodophore, Star-San ou B-Brite

- Les aseptisants chlorés ou iodés sont nécessaires pour obtenir le niveau d'aseptisation qu'exige la fabrication de la bière. (Les sulfites ne sont pas assez puissants.)

- Iodophore est un aseptisant iodé. Star-San est un aseptisant à base d'acide sans rinçage. B-Brite est un aseptisant à base de percarbonate.

Pour éliminer les résidus, on peut utiliser une éponge ou une brosse à récuser. Toutefois, il faut éviter les matières abrasives sur le plastique, car cela risquerait de le rayer ou de le marquer, ce qui créerait des conditions propices à la croissance des micro-organismes.

Après avoir nettoyé et aseptisé le matériel, le rincer abondamment à l'eau chaude.

Style de bière \_\_\_\_\_

Code de date \_\_\_\_\_

Code de date du sachet de levure \_\_\_\_\_

#### Matériel nécessaire

**CUVE DE FERMENTATION PRINCIPALE** : Contenant en plastique approuvé pour usage alimentaire, ayant une capacité de 46 litres (10 gal. imp./12 gal. U.S.), avec couvercle.

**TOURIE** : Contenant en forme de bouteille, ayant une capacité de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. U.S.) fait en verre ou en plastique approuvé pour usage alimentaire.

**BONDE HYDRAULIQUE ET BOUCHON** : Soupape qui bouche le goulot de la tourie. Elle permet au gaz carbonique de s'échapper tout en empêchant l'air et les micro-organismes de pénétrer dans la tourie.

**BOYAU ET TUBE DE SOUTIRAGE** : Boyau de 1,8 m (6 pi) en plastique approuvé pour usage alimentaire auquel est fixé un tube rigide en acrylique. Il sert à transvaser la bière d'un contenant à l'autre, de façon à éliminer la lie qui s'est déposée au fond du contenant.

**TUBE REMPLISSEUR DE BOUTEILLE** - 5/16 po : Utilisez le remplisseur pour remplir les bouteilles de bière. Remplissez complètement la bouteille et retirez le remplisseur. Cela laissera juste ce qu'il faut d'espace libre à l'intérieur de chaque bouteille.

**DENSIMÈTRE ET ÉPROUVETTE** :

À l'aide de l'éprouvette, le densimètre sert à mesurer la densité; il est très utile pour

contrôler la progression de la fermentation. Vous devriez mesurer la densité à chaque étape et l'inscrire à l'endroit prévu.

**ÉCHANTILLONNEUR** : Tube qui sert à prélever des échantillons dans la tourie afin de mesurer la densité. Descendre l'échantillonneur dans la tourie et attendre qu'il soit rempli, boucher l'ouverture avec le doigt et le retirer.

**CUILLÈRE** : En plastique approuvé pour l'usage alimentaire, environ 70 cm (28 po) de long.

**BOUTEILLES DE BIÈRE, CAPSULES ET CAPSULATEUR** : Si vous utilisez des bouteilles de bière en verre de 355 ml (12 oz), vous aurez besoin de 60 bouteilles et de 60 capsules, et d'un capsulateur. Pour éviter que les bouteilles n'éclatent sous pression, inspectez minutieusement les bouteilles usagées ou recyclées à la recherche de fissure ou d'anomalie. Si vous utilisez des bouteilles en PET de 500 ml ou d'un litre, vous aurez besoin de 46 bouteilles de 500 ml ou de 23 bouteilles d'un litre et d'autant de capsules vissables appropriées. Au moment de l'embouteillage, assurez-vous que les capsules vissables sont vissées à bloc. Les quantités obtenues sont approximatives.

**TASSE À MESURER** : Une tasse qui peut recevoir de l'eau bouillante.

## ÉTAPE

# 1

## Fermentation principale

(Jour 1)

Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_ (1,040 à 1,050)

*Aseptisez et rincez la cuve de fermentation principale, le densimètre, l'éprouvette, le thermomètre et la cuillère.*

**REMARQUE** : Assurez-vous de rincer parfaitement la cuve après l'avoir aseptisée. Des résidus d'aseptisant (comme Star-San) peuvent causer des débordements de mousse pendant la fermentation.

1. Versez le contenu du sachet n° 1 dans la cuve de fermentation principale qui a été aseptisée.

**REMARQUE** : Le sachet n° 1 renferme un stabilisateur de pH qui est indispensable. Sans lui, la bière finie n'aura pas bon goût. **N'omettez PAS ce produit.**

2. Ajouter 8 litres (1,8 gallon impérial [2,16 gallons américains]) d'eau bouillie et refroidie à la température de la pièce (entre 18 et 23 °C [65 à 75 °F]). L'ébullition de l'eau élimine le chlore qu'elle peut contenir. Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'eau distillée à moins que le style de bière (ex. la Pilsner) ne le permette.

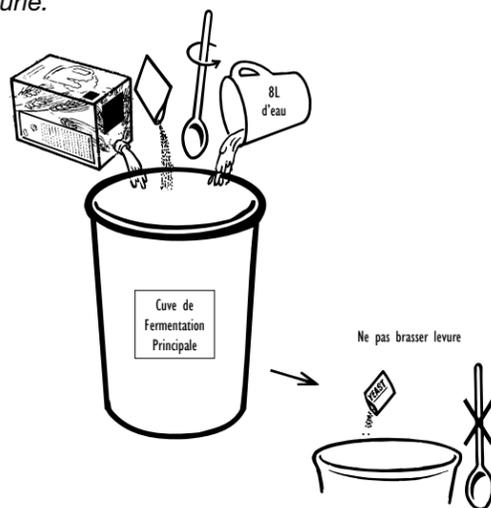
3. Versez le moût dans la cuve de fermentation principale. Brassez vigoureusement pendant une minute.

4. Mesurez la densité et prenez-la en note.

5. Saupoudrez le sachet de levure à la surface du moût. Ne brassez pas.

6. Posez le couvercle sur la cuve de fermentation et entreposez-la à température de la pièce (18 à 23 °C /65 à 75 °F), de préférence sur une surface solide (une table ou un comptoir) d'environ 1 m (3 pi) de haut de façon à ne pas perturber le dépôt au fond de la cuve au moment d'effectuer le soutirage.

*Au cours des trois jours qui suivent, la bière présentera un collet, signe de fermentation. Lorsque ce collet s'affaisse (autour des jours 3 à 5), il est temps de soutirer la bière dans la tourie.*



## ÉTAPE

# 2

## Fermentation secondaire

(Jour 3 à 5)

Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_ (1,020 ou moins)

*La fermentation principale est maintenant terminée. Aseptisez et rincez la tourie, le boyau, le tube de soutirage, la bonde et le bouchon.*

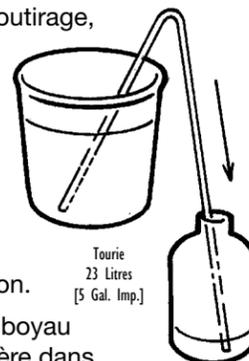
1. À l'aide du boyau et du tube de soutirage, soutirez soigneusement la bière dans la tourie en évitant de perturber le dépôt au fond de la cuve.

2. Mettez la tourie sur une surface surélevée.

3. Remplissez la bonde à moitié d'eau. Fixez la bonde et le bouchon.

**REMARQUE** : Placez l'extrémité du boyau de soutirage sous la surface de la bière dans la tourie. Cela réduira les éclaboussures et aidera à produire une bière plus effervescente une fois embouteillée.

*Dans 10 à 15 jours, la bière aura cessé de fermenter. Il ne devrait plus monter que très peu de bulles, voire aucune, à la surface ou sur la paroi.*



## ÉTAPE

# 3

## Amorçage

(Jour 20)

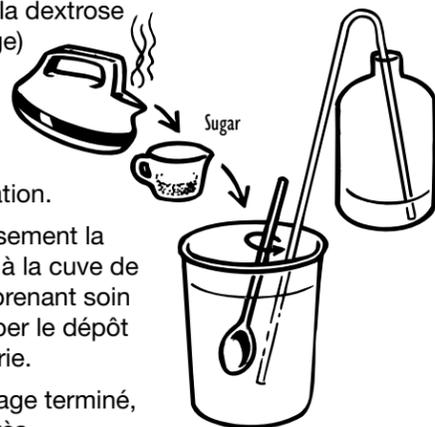
Date \_\_\_\_\_

*La bière est inerte, prête à embouteiller. Aseptisez et rincez la cuve de fermentation, la tasse à mesurer, le boyau et le tube de soutirage, la cuillère, les bouteilles et les capsules.*

1. Faites dissoudre la dextrose (sucre d'amorçage) dans 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante et versez-la dans la cuve de fermentation.

2. Soutirez soigneusement la bière de la tourie à la cuve de fermentation en prenant soin de ne pas perturber le dépôt au fond de la tourie.

3. Une fois le soutirage terminé, remuez la bière très délicatement pour mélanger le sucre.



## ÉTAPE

# 4

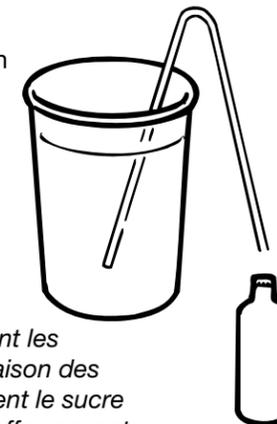
## Embouteillage et entreposage

### EMBOUTEILLAGE

1. Mettez la cuve de fermentation sur une surface plus élevée.

2. Soutirez la bière dans les bouteilles aseptisées en remplissant celles-ci jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord.

3. Posez aussitôt les capsules sur les bouteilles.



*La bière deviendra trouble pendant les quelques jours qui viennent, en raison des levures résiduelles qui consomment le sucre d'amorçage ce qui rend la bière effervescente.*

### ENTREPOSAGE (2-3 SEMAINES)

Entreposez vos bouteilles de bière à la température ambiante (18 à 23 °C/65 à 75 °F) à l'abri de la lumière pendant 14 jours. Essayez alors une bière pour vérifier si elle est effervescente; si elle ne l'est pas, laissez votre bière reposer pendant une semaine de plus. Quand elle est bien gazeuse, entreposez-la dans un endroit sombre et frais.

*Un vieillissement de trois à quatre semaines améliorera considérablement le goût de votre bière. Les bouteilles contiendront toutes un petit dépôt, c'est pourquoi il est recommandé de les entreposer debout.*

### SERVICE

1. Refroidissez la bière à la température de service.

2. En gardant la bouteille debout, enlevez la capsule en douceur.

3. Versez la bière lentement et soigneusement dans un verre, en laissant la dernière cuillère à soupe dans la bouteille afin de ne pas transvider le dépôt.

4. Rincez la bouteille immédiatement; il sera plus facile de l'aseptiser quand vous en aurez de nouveau besoin.

5. Savourez votre bière maison!

*Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage. @2016\_23519*

## QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou le brassage artisanal ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427 ou encore, écrivez-nous à [rjsinfo@cbrands.com](mailto:rjsinfo@cbrands.com) [www.thebrewhouse.com](http://www.thebrewhouse.com)

Exclusivement distribué par



vinificateurs  
artisans

Fabriqué par

BREWERY  
MAGNOTTA