

FESTA BREW



ALL NATURAL

FOR THE OUTLET CLOSEST TO YOU CALL HEAD OFFICE

Toll Free 1-800-461-9463

Phone 905-738-5550 Fax 905-738-5551

Thank you for purchasing Festa Brew wort. You've taken the first step towards brewing your own beer—free of preservatives and additives. It is very important that you read the following instructions, prior to brewing, and follow them closely. Enjoy your brewing experience!

Required Homebrew Equipment List

All equipment must be composed of approved food-grade materials.

- 27-30 litre (7-8 US gallon) fermentation pail
- lid for fermentation pail (with hole for rubber bung/airlock assembly)
- 23 litre (6 US gallon) glass carboy
- rubber bungs & airlocks for lid and carboy
- J-tube (racking cane)
- plastic tubing
- plastic tubing clamp
- thermometer
- hydrometer
- 500 ml (2 cups) mixing container
- bottles and caps/crowns
- bottle capper
- refrigerator



Do your part for a better, cleaner world: please recycle the Festa Brew box!

CLEANLINESS & SANITATION:

Cleanliness (free of dirt, soil and scale) and sanitation (acceptably reduced level of germs) is fundamental to good homebrewing. It is essential that all equipment used for homebrewing is properly cleaned and then sanitized immediately before use. Prepare fresh solutions according to the following guidelines for cleaning and sanitizing homebrewing equipment.

Cleaning Solution: We recommend using a quality homebrew cleaning product from your local homebrew supply shop. Alternatively, 250 ml unscented household chlorine bleach + 2 tbsp. TSP (trisodium phosphate) per 19 litres (~5 US gallons) of hot water will sufficiently clean all equipment. Thorough hot water rinsing after cleaning is required.

Sanitizing Solution: We recommend using a quality homebrew rinse-free sanitizing product from your local homebrew supply shop. Alternatively, 5 ml (1 tsp.) unscented household bleach per 19 litres (~5 US gallons) of cool to warm water will sufficiently sanitize all equipment provided with 15 minutes contact time. This solution will remain effective for 6-8 hours. Although rinsing is not required, a rinse with pre-boiled and cooled water can be employed.

Room Temperature
(17-25°C, 63-77°F)

250ml = 1 cup
500ml = 2 cups

1 litre = 2.1 pints
500ml = 17 ounces

341ml = 11.6 ounces
19 litres = 5 US gallons

INSTRUCTIONS

Follow all necessary manufacturer recommended safety precautions when handling stock and working solutions of cleaners and sanitizers.

- 1 Use wort that is at room temperature. (17-25°C, 63-77°F).
- 2 Remove the bag of wort and yeast sachet(s) from the box. Place on a clean, dry surface.
- 3 Sanitize the cap/spout area of the wort bag and your hands using a clean cloth soaked with sanitizing solution.
- 4 Remove the cap from the spout and pour the wort into a sanitized fermentation pail. Aggressive splashing and aeration is beneficial at this stage only.
- 5 In a separate sanitized 500 ml container, pour the dried yeast sachet(s) into 250ml (1 cup) pre-boiled water that has been cooled to 25-30°C, 77-86°F (warm to touch). Allow the yeast to hydrate for 5-10 minutes.
- 6 Gently stir the hydrated yeast with a sanitized spoon. Add the yeast slurry to the wort and stir to mix evenly. Fasten lid and attach rubber bung/airlock assembly.
- 7 Allow the wort to ferment at room temperature (17-25°C, 63-77°F) for 3-5 days or until the surface foam has collapsed.
- 8 Sanitize a 23 litre (6 US gallon) carboy, J-tube (racking cane), plastic tubing, plastic tubing clamp, airlock and rubber bung.
- 9 Siphon the beer into the glass carboy using a sanitized siphon assembly (J-tube, plastic tubing, plastic tubing clamp)*. Leave the yeast sediment in the fermentation pail. Attach rubber bung/airlock assembly to the glass carboy when finished.

**HINT: Starting a siphon by mouth will introduce microbes that will spoil the beer. To start a sanitary siphon, fill the siphon assembly (J-tube, plastic tubing and clamp) with sanitizer, clamp the end of the tubing, insert the J-tube into the pail and then release the clamp to start the siphon. Collect the first runnings into a small container until beer has filled the tubing, then proceed to siphon beer into the carboy or bottles.*

- 10 Let the beer sit for 7-10 days at room temperature. Specific gravity, measured by sanitized hydrometer, should be constant for 2-3 days before proceeding to step 11. Typical post-fermentation specific gravity range is 1.009–1.018, depending on product and yeast strain.
- 11 Clean and sanitize enough beer bottles to hold the total volume of finished beer.
- 12 Add 1 to 1½ cups** of priming sugar (dextrose, corn sugar) to a sanitized fermentation pail. Add 500 ml (2 cups) boiling water and mix until sugar has dissolved. Siphon the beer from the carboy into the pail. Stir gently to ensure even mixing.

***HINT: The level of carbonation of your beer is determined by the amount of priming sugar used. Ales tend to benefit from lower carbonation levels while lagers are best carbonated at slightly higher levels. Adjust carbonation to suit your personal taste.*

- 13 Siphon the beer from the pail into sanitized beer bottles. Cap the bottles immediately.
- 14 Let the bottles stand at room temperature for two weeks to allow the residual yeast in the beer to ferment the priming sugar and carbonate the beer. Yeast sedimentation will develop and is normal. Refrigerate your beer before drinking.
- 15 Carefully pour your homebrew into your favourite glass, leaving the yeast sediment in the bottle.

FESTA BREW



TOUT NATUREL

Nous vous remercions d'avoir acheté le moût Festa Brew. Vous avez fait le premier pas vers le brassage de votre propre bière — sans agents de conservation ni additifs. Avant de brasser la bière, il est très important que vous lisiez les directives ci-dessous et que vous les suiviez à la lettre. Bon brassage!

POUR VOUS RENSEIGNER SUR LE POINT DE VENTE LE PLUS PROCHE, VEUILLEZ TÉLÉPHONER AU SIÈGE SOCIAL

au numéro sans frais 1 800 461-9463

Téléphone : (905) 738-5550 Télécopieur : (905) 738-5551

Liste de l'équipement requis pour le brassage à domicile

Tout l'équipement doit être composé de matériaux de qualité alimentaire approuvés

- cuve de fermentation de 27 à 30 litres (7 à 8 gallons US)
- couvercle pour la cuve de fermentation (avec un trou pour la bonde/le bouchon)
- thermomètre
- tourie en verre de 23 litres (6 gallons US)
- bondes et bouchons en caoutchouc pour le couvercle et la tourie
- tube en J (canne de soutirage)
- tube de plastique
- pince pour tube de plastique
- hydromètre
- contenant à mélanger de 500 ml (2 tasses)
- bouteilles et capsules
- bouche-bouteilles
- réfrigérateur



Aidez à rendre le monde meilleur et plus propre. Ce seau est recyclable. Veuillez le faire recycler.

PROPRETÉ ET ASEPTISATION :

La propreté (exempt de saleté, de salissure et de tartre) et l'aseptisation (germes réduits à un niveau acceptable) sont essentielles à la réussite du brassage à domicile. Il est essentiel de bien nettoyer tout l'équipement utilisé pour le brassage, puis de l'aseptiser immédiatement avant de l'utiliser. Préparez des solutions fraîches en suivant les directives de nettoyage et d'aseptisation de l'équipement pour le brassage à domicile.

Solution nettoyante : Nous vous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage de qualité que vous pouvez vous procurer au magasin local de fourniture d'équipement pour le brassage à domicile. Sinon, une solution consistant en 250 ml d'eau de javel inodore et 2 cuiller à soupe de phosphate trisodique par 19 litres (-5 gallons US) d'eau chaude permettra de nettoyer suffisamment tout l'équipement. Un rinçage à l'eau chaude complet est requis après le nettoyage.

Solution aseptisante : Nous vous recommandons d'utiliser un produit d'aseptisation sans rinçage de qualité que vous pouvez vous procurer au magasin local d'équipement pour le brassage à domicile. Sinon, une solution consistant en 5 ml (1 cuiller à café) d'eau de javel inodore par 19 litres (-5 gallons US) d'eau tiède à chaude permettra d'aseptiser suffisamment tout l'équipement fourni en allouant un temps de contact de 15 minutes. Cette solution demeurera efficace pendant six à huit heures. Bien qu'un rinçage ne soit pas requis, vous pouvez rincer l'équipement avec de l'eau bouillie et refroidie.

Température ambiante (17 à 25°C, 63 à 77°F)
250 ml = 1 tasse
500 ml = 2 tasses
1 litre = 2,1 chopines
500 ml = 17 onces
341 ml = 11,6 onces
19 litres = 5 gallons US

DIRECTIVES

Suivez toutes les consignes de sécurité recommandées par le fabricant lorsque vous manipulez le matériel et les solution nettoyantes et aseptisantes.

- 1 Utilisez du moût qui est à la température ambiante (17° à 25°C, 63° à 77°F).
- 2 Retirez le sac de moût et le(s) sachet(s) de levure de la boîte. Placez-les sur une surface propre et sèche.
- 3 Aseptisez la zone du bec verseur du sac de moût ainsi que vos mains en utilisant un linge propre trempé dans la solution aseptisante.
- 4 Enlevez le bouchon du bec verseur et versez le moût dans une cuve de fermentation aseptisée. Le giclage agressif et l'aération sont bénéfiques à cette étape-ci seulement.
- 5 Dans un autre contenant aseptisé de 500 ml qui contient 250 ml (1 tasse) d'eau bouillie et refroidie entre 25° et 30°C, 77° et 86°F (chaude au toucher), saupoudrez le(s) sachet(s) de levure sèche. Laissez la levure hydrater pendant 5 à 10 minutes.
- 6 Remuez doucement la levure hydratée à l'aide d'une cuillère aseptisée. Ajoutez le mélange de levure au moût et remuez pour mélanger le tout uniformément. Placez le couvercle et fixez la bonde/le bouchon en caoutchouc.
- 7 Laissez le moût fermenter à la température ambiante (17° à 25°C, 63° à 77°F) pendant trois à cinq jours ou jusqu'à ce que la mousse à la surface soit affaissée.
- 8 Aseptisez la tourie de 23 litres (6 gallons US), le tube en J (canne de soutirage), le tube de plastique, la pince pour le tube de plastique, la bonde et le bouchon.
- 9 Soutirez la bière dans la tourie de verre à l'aide d'un dispositif de soutirage aseptisé (tube en J, tube en plastique, pince pour le tube en plastique)*. Laissez le dépôt de levure dans la cuve de fermentation. Fixez la bonde/le bouchon en caoutchouc à la tourie de verre lorsque vous avez terminé.

***CONSEIL :** Si vous commencez à soutirer la bière avec la bouche, vous introduirez des microbes qui gâcheront la bière. Pour commencer le soutirage aseptique de la bière, remplissez le dispositif de soutirage (tube en J, tube en plastique, pince pour le tube en plastique) de la solution aseptisante, fixez la pince sur l'extrémité du tube, insérez le tube en J dans la cuve, puis dégarez la pince pour commencer le soutirage. Recueillez les premiers écoulements dans un petit contenant jusqu'à ce que le tube soit rempli de bière, puis procédez au soutirage de la bière dans la tourie ou les bouteilles.

- 10 Laissez la bière reposer à la température ambiante pendant sept à dix jours. La densité, mesurée à l'aide de l'hydromètre aseptisé, doit être constante pendant deux à trois jours avant de passer à l'étape n° 11. L'échelle de densité type après la fermentation est de 1,009 à 1,018, selon le produit et la souche de levure.
- 11 Nettoyez et aseptisez suffisamment de bouteilles de bière pour contenir le volume total de la bière prête au débit.
- 12 Versez 1 à 1½ tasse** de sucrage (dextrose) dans une cuve de fermentation aseptisée. Ajoutez 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Soutirez la bière de la tourie à la cuve. Remuez délicatement pour assurer un mélange uniforme.

****CONSEIL :** Le niveau de saturation de la bière est déterminé par la quantité de sucrage utilisée. Les niveaux de saturation inférieurs semblent être avantageux pour les ales, tandis que les niveaux de saturation légèrement supérieurs sont préférables pour les lagers. Réglez la saturation selon votre goût personnel.

- 13 Soutirez la bière de la cuve aux bouteilles de bière aseptisées. Capsulez les bouteilles immédiatement.
- 14 Laissez les bouteilles reposer à la température ambiante pendant deux semaines afin de permettre à la levure résiduelle dans la bière de fermenter le sucrage et de saturer la bière. Il y aura sédimentation de la levure et cela est normal. Réfrigérer la bière avant de la boire.
- 15 Versez soigneusement votre bière faite à la maison dans votre verre favori, en laissant le dépôt de levure dans la bouteille.