



CRÉER TA PROPRE BIÈRE

## TA RECETTE, TON GOÛT, TA BIÈRE !

### LES INGRÉDIENTS

● Malt (contenant le malt liquide et le houblon et la levure)  
● Sac de sucre  
● Bouchon et sasse  
● Capsules



### LA MISE EN BOUTEILLE

● Verser le malt liquide ou en poudre dans le bouchon.  
● Ajouter la levure.  
● Ajouter la quantité d'eau (indiquée sur le kit).  
● Laisser reposer quelques minutes pour stériliser.  
● Fermer le bouchon (fourni dans le kit).

### LA DÉGUSTATION

● Réfrigérer rapidement à température ambiante.



### FERMENTATION

- Verser le moût dans le fermenteur.
- Ajouter la levure du kit.
- Fermer le fermenteur avec le bouchon et le sac.
- Laisser fermenter 1 à 2 semaines à température ambiante.



### MISE EN BOUTEILLE

- Ajouter le sucre fourni avec le kit (ou selon instructions).
- Mettre la bière en bouteilles propres.
- Fermer avec capsules et laisser reposer 1 à 2 semaines pour la carbonatation.



### DÉGUSTATION

- Réfrigérer les bouteilles et profiter de ta bière maison !



SAVOURE CHAQUE GORGÉE !

