



MAKING
BEER THE
MUSCA BREW
WAY!

Musca Brew High Gravity Wort lets you create craft beer with a richer, more complex flavour profile than ever before. Unlike traditional malt extract, which can produce a more one-dimensional taste, **Musca Brew** is an all-grain, hopped wort that delivers exceptional depth and character.

*Step into a new level of craftsmanship and elevate your brewing experience.
Taste the difference and enjoy a truly exceptional craft beer.*

REQUIRED EQUIPMENT:

- 30 L Fermenter with lid, stopper and airlock
- 23 L Carboy
- J-Tube and Plastic Tubing
- Hydrometer
- Empty Bottles
- Beer Caps or PET Caps
- Star San for Sanitizing

IMPORTANT NOTICE

Please ensure all equipment is thoroughly cleaned and sanitized before starting your Musca Brew Beer Kit.

The use of distilled water is recommended, but not required. Beer will improve with some ageing.

Note: If brewing a lager-style beer, fermentation will benefit from a lower temperature, **ideally 15–18°C (59–64°F)**.

INSTRUCTIONS:

1. Pour the contents of the bag into a 30 L primary fermenter. Rinse the bag with some warm water and add the rinse to the fermenter.
2. Add 13 L of distilled water, or until the total volume reaches 23 L. Ensure the wort temperature is between **20–22°C (68–72°F)**. Mix thoroughly using a clean, sanitized spoon. Measure and record the original specific gravity (**target: 1.043–1.050**).
3. Sprinkle the yeast evenly over the wort and mix gently for a few seconds. Seal the fermenter with the lid, airlock, and stopper. Fermentation should begin within 24 hours. Maintain a temperature between **22–25°C (72–77°F)**.
4. After 2 weeks, check the specific gravity. If it is **between 1.012–1.015**, siphon the beer into a 23 L carboy, leaving sediment behind. Attach the airlock and stopper.
5. Allow the beer to rest for an additional week, preferably in a cooler area. This will help clarify the beer. Once clear, it is ready for priming and bottling.
6. Clean and sanitize all bottles required for bottling.
7. Dissolve the priming sugar pouch in **250 ml (1 cup)** of hot water. Pour the solution into the primary fermenter. Siphon the beer from the carboy into the fermenter, avoiding disturbance of any sediment. Mix gently.
8. Siphon the beer into sanitized bottles, filling to approximately **1.5 inches from the top**, then cap securely.
9. Store bottles at room temperature (**21–26°C / 70–79°F**) for 2 weeks to allow carbonation. Some sediment will form; this is normal.
10. Refrigerate before serving. Pour carefully into a glass, leaving sediment behind in the bottle.

Enjoy your Musca Brew!

MUSCA WINE PRESSING AND SUPPLIES LTD.

969 Somerset Street West, Ottawa, ON, Canada, K1R 6R8 • 1-855-998-9463



FAIRE DE
LA BIÈRE
À LA
MANIÈRE
MUSCA BREW

Le **moût à haute densité Musca Brew** vous permet de créer une bière artisanale riche et complexe. Contrairement aux extraits de malt, ce moût tout grain houblonné offre une profondeur et un caractère incomparables.

Goûtez la différence avec une bière véritablement exceptionnelle.

ÉQUIPEMENT REQUIS :

- Fermenteur de 30 L avec couvercle, bouchon et barboteur
- Carboy de 23 L
- Tube en J et tuyau en plastique
- Hydromètre
- Bouteilles vides
- Capsules de bière ou capsules pour bouteilles PET
- Star San pour la désinfection

AVIS IMPORTANT

Veuillez vous assurer que tout l'équipement est soigneusement nettoyé et désinfecté avant de commencer votre kit de bière Musca Brew.

L'utilisation d'eau distillée est recommandée, mais non obligatoire. La bière s'améliore avec l'âge.

Remarque : Si vous brassez une bière de type lager, la fermentation sera optimale à une température plus basse, **idéalement entre 15–18 °C (59–64 °F).**

MODE D'EMPLOI:

1. Versez le contenu du sac dans un fermenteur primaire de 30 L. Rincez le sac à l'eau tiède et ajoutez également ce rinçage dans le fermenteur.
2. Ajoutez 13 L d'eau distillée, ou jusqu'à atteindre un volume total de 23 L. Assurez-vous que la température du moût se situe **entre 20–22 °C (68–72 °F)**. Mélangez soigneusement avec une cuillère propre et désinfectée. Mesurez et notez la densité initiale (**densité spécifique cible : 1.043–1.050**).
3. Saupoudrez la levure uniformément sur le moût et mélangez délicatement pendant quelques secondes. Fermez le fermenteur avec le couvercle, le barboteur et le bouchon. La fermentation devrait débuter dans les 24 heures. Maintenez une température **entre 22–25 °C (72–77 °F)**.
4. Après 2 semaines, vérifiez la densité. Si elle se situe **entre 1.012–1.015**, soutirez la bière dans un carboy de 23 L en laissant le dépôt au fond. Installez le barboteur et le bouchon.
5. Laissez reposer la bière une semaine supplémentaire, de préférence dans un endroit plus frais. Cela permettra de la clarifier. Une fois la bière bien claire, elle est prête pour le sucrage et la mise en bouteille.
6. Nettoyez et désinfectez toutes les bouteilles nécessaires à la mise en bouteille.
7. Dissolvez le sachet de sucre de refermentation dans **250 ml (1 tasse)** d'eau chaude. Versez la solution dans le fermenteur primaire. Transférez la bière du carboy vers le fermenteur en évitant de remuer les lies. Mélangez doucement.
8. Soutirez la bière dans des bouteilles désinfectées, en remplissant jusqu'à environ **1,5 pouce du goulot**, puis capsulez soigneusement.
9. Laissez les bouteilles à température ambiante (**21–26 °C / 70–79 °F**) pendant 2 semaines pour permettre la carbonatation. Un dépôt de levure peut se former, ce qui est normal.
10. Réfrigérez avant dégustation. Servez délicatement dans un verre en laissant le dépôt dans la bouteille.

Bonne dégustation de votre Musca Brew !

MUSCA WINE PRESSING AND SUPPLIES LTD.

969, rue Somerset Ouest, Ottawa, ON, Canada, K1R 6R8 • 1-855-998-9463