

IT Istruzioni Kit per birra Brewferm®

I kit Brewferm® sono molto facili da usare. È fondamentale che tutto sia perfettamente pulito prima dell'uso. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare. Il processo di preparazione è sostanzialmente sempre lo stesso per tutti i tipi di birra, mentre la quantità di zucchero e acqua varia a seconda dei casi. Per sapere le giuste quantità per ogni tipo di birra consultare la TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO.

Modo d'uso

Rimuovere il coperchio di plastica, il lievito e, se si desidera, l'etichetta. Aprire il barattolo aiutandosi con un apriscatole e scaldarlo a bagnomaria per circa 10 minuti in modo da sciogliere l'estratto di malto. Versare il contenuto in un contenitore di fermentazione pulito (contenitore in plastica bianca, damigiana, fusto, ecc.) Soicacquare il barattolo con 1 litro di acqua bollente (55°C circa) e aggiungere l'acqua nel contenitore di fermentazione. Aggiungere quindi 2 litri di acqua bollente in cui è stata disciolta la giusta quantità di zucchero (vedere la colonna ZUCCHERO 1) per litro del volume di fermentazione, e mescolare a fondo. (Attenzione: lo zucchero si scioglie prima nell'acqua in ebollizione ma questo rallenta i tempi di raffreddamento.) Infine, aggiungere una quantità d'acqua pari a quella indicata nelle colonne ACQUA 1 e lasciare raffreddare il composto fino a quando non si raggiungono i 20° C circa.

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua (circa 150 ml) a circa 25° C, attendere 15 minuti e versare il tutto nel composto raffreddato. Procedere quindi con la misurazione della densità originale (gravità specifica) servendosi di un idrometro. Il valore ideale è mostrato sul etichetta (O.G. - Original Gravity) e nella tabella sotto riportata.

Fermentazione

Chiudere il contenitore con il coperchio e installarvi sopra il gorgogliatore. Riempire il gorgogliatore di acqua fino a metà e richiuderlo con il tappo in modo da proteggere il composto dalla polvere e dai moscerini della frutta. Posizionare il contenitore in un luogo caldo (18-23° C) e lasciare fermentare il composto per circa 10 giorni. Per ottenere i migliori risultati, mantenere la temperatura il più possibile costante. La durata della fermentazione dipende dalla temperatura ambiente. Ad ogni modo si dovrebbero già cominciare a vedere alcuni movimenti entro le prime 12-24 ore. Più è bassa la temperatura, più sarà lungo il processo di fermentazione. Quando non si vedono più le bolle salire verso la superficie o quando il livello dell'acqua nel gorgogliatore rimane costante, vuol dire che il processo di fermentazione è terminato.

Chiarificazione

Si consiglia di travasare la birra in un contenitore pulito dotato di gorgogliatore prima che il processo di fermentazione sia completamente terminato e si comincino a ridurre i movimenti nel gorgogliatore. Rimuovere il gorgogliatore o il coperchio ed eseguire questa operazione con molta attenzione servendosi del rubinetto. In questo modo si separa la birra dai depositi di lievito presenti sul fondo. Lasciare riposare il composto per 1 o 2 settimane a una temperatura di 20-23° C. Questa fase prende il nome di chiarificazione o seconda fermentazione. Misurare nuovamente la densità dopo la chiarificazione. Attenzione: questa fase intermedia è altamente consigliata ma si può saltare qualora si abbia a disposizione un solo contenitore.

Imbottigliamento

È fondamentale avere a disposizione un idrometro per poter capire quando si può iniziare la fase di imbottigliamento. L'idrometro viene utilizzato in questa fase per misurare la densità di imbottigliamento. Si tratta della densità finale che può variare a seconda del tipo di birra (vedere la TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO). Per tutti i kit Brewferm®, la gravità specifica ottimale (densità di imbottigliamento) è 1,010.

Quando la birra raggiunge il giusto valore di gravità specifica si può procedere con l'imbottigliamento. Innanzitutto trasferire nuovamente la birra in un contenitore pulito. Rimuovere il gorgogliatore o il coperchio ed eseguire questa operazione con molta attenzione servendosi del rubinetto e facendo attenzione a non sollevare i residui raccolti sul fondo. Aggiungere quindi una quantità di zucchero pari a quella indicata in ZUCCHERO 2, ossia 7 g/l. Sciogliere prima lo zucchero in un po' d'acqua bollente. Attenzione: qualora si versi la birra in un fusto, aggiungere solo 2,5 g/l. Qualora si vogliono riempire sia delle bottiglie che un fusto, separare prima il composto in due volumi e solo in seguito aggiungere la quantità di zucchero necessaria per ognuno. Mescolare bene con un agitatore per distribuire bene lo zucchero nella birra. Trasferire quindi la birra in solide bottiglie o in un fusto per la fermentazione. Sigillare le bottiglie e conservarle in un luogo caldo per 14 giorni. Alla fine di questo periodo, aprire una bottiglia (qualora si siano riempite bottiglie) e verificare che si sia formata una quantità sufficiente di acido carbonico. Se così è, spostare la birra in un luogo fresco (10° C circa) e lasciarla lì per 6 o 8 settimane in modo da permetterle di maturare e chiarificarsi. Se, invece, non si è ancora formata una quantità sufficiente di acido carbonico, aspettare alcuni giorni e poi controllare di nuovo. Versare con attenzione la propria birra Brewferm® senza sollevare i depositi di malto raccolti sul fondo. Salute!

Consigli

- Tutti i contenitori, le bottiglie e gli altri materiali utilizzati devono essere perfettamente puliti. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare un detergente commerciale studiato appositamente per questo scopo, come per esempio Chemipro® OXI.
- Le Brewferm® sono birre forti e aromatiche e, per questo, richiedono generalmente un tempo di fermentazione più lungo (dalle 6 alle 8 settimane). Rispettare sempre queste tempistiche. La vostra pazienza sarà ricompensata da una birra di eccezionale qualità.
- In zone caratterizzate da un'acqua molto dura, bollire prima l'acqua e poi lasciarla raffreddare. Il gusto e la schiuma saranno decisamente migliori.
- Per ottenere un sapore particolare, si può sostituire lo zucchero normale con lo zucchero candito o lo zucchero di canna grezzo. In questi casi, utilizzare il 5% in più di zucchero.
- La maggior parte delle birre Brewferm® hanno una durata di conservazione molto lunga. Più la birra è forte e più a lungo si riesce a conservare. Salute!

<p>PRECAUZIONI DI SICUREZZA:</p> <p>Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe. Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabile e sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità originale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni. Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento. Durante la rifermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato. Evitare di conservare le bottiglie o i fusti in luoghi di passaggio o in zone molto trafficate. Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
--

DE Gebrauchsanweisung Brewferm® Bierpakete

Die Verwendung der Brewferm®-Bierpakete ist sehr einfach. Am wichtigsten ist es, dass alle Utensilien sehr gut gereinigt sind. Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Gebrauchsanweisung vollständig durch. Für alle Biersorten ist die Zubereitung im Prinzip dieselbe, allerdings sind die hinzuzufügenden Mengen an Zucker und Wasser unterschiedlich. Diese verschiedenen Mengenangaben stehen in der WASSER- UND ZUCKERTABELLE.

Methode

Entfernen Sie den Kunststoffdeckel, die Hefe und gegebenenfalls das Etikett. Öffnen Sie danach die Dose mit einem Dosenöffner, und erwärmen Sie sie 10 Minuten lang im Wasserbad, sodass der Malzextrakt flüssiger wird. Gießen Sie den Inhalt dann in ein gereinigtes Braugaß (weißer Kunststoffeimer, Korbflasche, Bierfass usw.). Spülen Sie die Dose mit 1 Liter warmem Leitungswasser, das eine Temperatur von ca. 55 °C besitzt, und fügen sie dies ebenfalls hinzu. Fügen Sie nun 2 Liter warmes Leitungswasser hinzu, in dem pro zu brauendem Liter die Menge ZUCKER 1 aufgelöst wurde, und rühren Sie gut um. (Anmerkung: Zucker löst sich besser in kochendem Wasser auf. Dann dauert es aber länger, bis das Gemisch abgekühlt ist.) Fügen Sie zum Schluss die Menge kaltes WASSER 1 hinzu, und lassen Sie das Ganze auf ca. 20 °C abkühlen. Lösen Sie die Bierhefe vollständig in einem halben Glas Wasser (etwa 150 ml) mit einer Temperaur von ca. 25 °C auf, und geben Sie dies nach 15 Minuten in das abgekühlte Gemisch. Mit dem Hydromter messen Sie nun am Besten die Anfangsdichte, die das spezifische Gewicht darstellt. Den idealen Wert finden Sie auf dem Etikett (O.G. Original Gravity) und in nachfolgender Tabelle.

Gärung

Verschließen Sie den Eimer mit dem Deckel und setzen Sie darauf den Gährspund, den Sie etwa zur Hälfte mit Wasser füllen und mit der Kappe verschließen. Dies dient dazu, Staubpartikel und Fruchtfleisch fern zu halten. Stellen Sie ihn an einen warmen Ort (18-23° C), und lassen Sie etwa 10 Tage lang vergären. Es wird empfohlen, die Temperatur so konstant wie möglich zu halten. Die Dauer der Gärung hängt von der Umgebungstemperatur ab. Allerdings sollte Sie in einer Zeitspanne von 12 bis 24 Stunden eine deutliche Aktivität feststellen. Je geringer die Temperatur, umso länger die Vergärung. Wenn keine Luftbläschen mehr aufsteigen bzw. wenn das Wasserniveau im Gärspond gleich bleibt, deutet dies darauf hin, dass die Gärung beendet ist

Lagerung

Es wird empfohlen, das Bier vor seiner vollständigen Gärung (es ist somit noch etwas Aktivität im Gärspond zu erkennen) in ein sauberes Gefäß mit Gärspund umzufüllen. Dies tun Sie vorsichtig mithilfe des Ablassshahns. Entfernen Sie aber zuvor den Deckel oder den Gärspond. Dadurch trennen Sie das Bier vom Gärungsniederschlag auf dem Boden. Lagern Sie es 1 bis 2 Wochen bei einer Temperatur von 20-23 °C. Dies ist die Lagerung oder zweite Gärung. Nach der Lagerung messen Sie erneut das spezifische Gewicht. Anmerkung: Dieser Zwischenschritt wird empfohlen, aber Sie können ihn möglicherweise überspringen, wenn Sie nur 1 Eimer besitzen.

Abfüllen

Um zu ermitteln, wann Sie tatsächlich abfüllen können, ist die Verwendung eines Hydrometers unentbehrlich. Mit dem Hydrometer messen Sie jetzt die Abfülldichte. Dies ist das spezifische Endgewicht, dass je nach Biersorte verschieden sein kann (siehe WASSER- UND ZUCKERTABELLE). Bei allen Brewferm®-Bierpakete ist das zu erwartende spezifische Gewicht (=Abfülldichte) 1.010.

Wenn das richtige spezifische Gewicht erreicht wurde, können Sie abfüllen. Füllen Sie das Bier erneut in ein anderes sauberes Gefäß um. Dies tun Sie vorsichtig mithilfe des Ablassshahns, ohne den Bodensatz aufzuwirbeln. Entfernen Sie zuvor erneut den Deckel oder den Gärspond. Fügen Sie danach die Mengr ZUCKER 2 zu diesem Bier hinzu. Das sind 7 g/l. Diesen Zucker lösen Sie zunächst in einer kleinen Menge kochenden Wassers auf. Achtung: Beim Abfüllen in ein Bierfass müssen Sie nur 2,5 g/l hinzufügen! Trennen Sie bei der Kombination von einem Bierfass und Flaschen zunächst die gewünschten Mengen, und fügen Sie erst dann die empfohlenen Zuckermengen hinzu.

Rühren Sie gut mit einem Rührspatel um, sodass der Zucker optimal im Bier verteilt wird. Füllen Sie das Bier jetzt für die Flaschengärung in stabile Bierflaschen oder in ein Bierfass ab. Verschließen Sie die Bierflaschen mit einem Kronkorken, und lassen Sie sie an einem warmen Ort 14 Tage lang stehen. Wenn Sie in Flaschen abgefüllt haben, öffnen Sie jetzt eine Flasche. Wenn ausreichend Kohlensäure gebildet wurde, lassen Sie das Bier danach an einem kühlen Ort (etwa. 10° C) 6 bis 8 Wochen lang reifen und klären. Wenn noch nicht ausreichend Kohlensäure gebildet wurde, warten Sie noch einige Tage, und machen Sie den Test erneut. Schenken Sie Ihr köstliches Brewferm®-Bier vorsichtig ein, ohne den Gärungssatz aufzuwirbeln. Prost!

Tipps

- Alle Gefäße, Flaschen und Utensilien müssen sehr gut gereinigt sein. Benutzen Sie hierfür am besten ein im Handel erhältliches Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI.
- Brewferm®-Biere sind aromatische Starkbiere, für die meistens eine längere Refeezeit (6-8 Wochen) erforderlich ist. Sie sollten diese Frist auf jeden Fall einhalten. Ihre Geduld wird mit einem unvergleichlichen Qualitätsbier belohnt!
- Verwenden Sie bei der Bierherstellung vorzugsweise abgekochtes und abgekühltes Wasser, vor allem in Gebieten mit hartem Wasser. Dies kommt sowohl dem Geschmack als auch der Schaumkrone des Biers zugute.
- Um einen bestimmten Geschmack zu erzielen, können Sie anstelle gewöhnlichen Kristallzuckers auch Kandiszucker oder Rohrzucker verwenden. In diesem Fall müssen Sie aber 5 % mehr benutzen.
- Die meisten Brewferm®-Biere sind lange haltbar. Je stärker das Bier, umso länger ist die Lagerzeit. Prost!

<p>VORSICHTSMASSNAHMEN:</p> <p>Um die Gefahr explodierender Flaschen und Bierfässer zu vermeiden, sollten Sie die folgenden Regeln beachten:</p> <ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie nur druckbeständige und wiederverwendbare Bierflaschen ohne Kratzer/ Risse. Vertrauen Sie nicht nur auf eine feste Gärungszeit und die Blasenbildung im Gärspond, sondern messen Sie die Anfangs- und Enddichte Ihres Biers, wie in der Gebrauchsanleitung angegeben. Füllen Sie beim Abfüllen nicht zu viel Zucker hinzu. Lagern Sie die Flaschen und Fässer bei der Flaschengärung in einem getrennten und abgeschirmten Raum auf, vorzugsweise nicht in einem stark benutzten Durchgangsbereich. Lagern Sie die gefüllten Bierflaschen und Fässer nicht in direktem Sonnenlicht.

<p>PRECAUZIONI DI SICUREZZA:</p> <p>Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe. Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabile e sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità originale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni. Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento. Durante la rifermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato. Evitare di conservare le bottiglie o i fusti in luoghi di passaggio o in zone molto trafficate. Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
--

<p>PRECAUZIONI DI SICUREZZA:</p> <p>Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe. Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabile e sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità originale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni. Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento. Durante la rifermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato. Evitare di conservare le bottiglie o i fusti in luoghi di passaggio o in zone molto trafficate. Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
--

	TYPE / TYPE / TYPE / TYP / TIPO	Brouw hoeveelheid / quantité à brasser / brew volume / Brauvolumen / volume di fermentazione	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	WATER / EAU / WATER / WASSER / ACQUA	Begindichtheid / densité initiale / original gravity / Anfangsdichte / densità originale	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	
		1	1	1		2	2	
		Pils ⁽¹⁾	12 L	0 g/l	8 L	1.042	7 g/l	2,5 g/l
		Pils ⁽¹⁾	20 L	50 g/l	16 L	1.042	7 g/l	2,5 g/l
		Abdijbier ⁽²⁾	9 L	55 g/l	5 L	1.070	7 g/l	2,5 g/l
		Christmas	7 L	0 g/l	3 L	1.065	7 g/l	2,5 g/l
		Ambiorix	15 L	72 g/l	11 L	1.060	7 g/l	2,5 g/l
		Kriek ⁽³⁾	12 L	42 g/l	8 L	1.053	7 g/l	2,5 g/l
		Diabolo	9 L	55 g/l	5 L	1.075	7 g/l	2,5 g/l
		Gold	12 L	42 g/l	8 L	1.053	7 g/l	2,5 g/l
		Oud Vlaams Bruin ⁽⁴⁾	12 L	69 g/l	8 L	1.060	7 g/l	2,5 g/l
		Tarwebier ⁽⁵⁾	15 L	50 g/l	11 L	1.052	7 g/l	2,5 g/l
		Grand Cru	9 L	55 g/l	5 L	1.075	7 g/l	2,5 g/l
		Triple	9 L	55 g/l	5 L	1.075	7 g/l	2,5 g/l
		Framboos ⁽⁶⁾	12 L	42 g/l	8 L	1.053	7 g/l	2,5 g/l
		Gallia	12 L	42 g/l	8 L	1.055	7 g/l	2,5 g/l
		Oranje Bock	12 L	42 g/l	8 L	1.054	7 g/l	2,5 g/l
		IPA	12 L	50 g/l	8 L	1.065	7 g/l	2,5 g/l

^[1] Pilsner / Pils

^[2] Bière d'Abbaye / abbey / Abteibier

^[3] Bière aux cerises / cherry / Sauerkirsche / cherry

^[4] Vieille brune des Flandres / old Flemish brown / Altflämisches Braunbier

^[5] Bière blanche / wheat beer / Weizenbier

^[6] Framboise / raspberry / Himbeere / raspberry

EN Instructions Brewferm® beer kits

Brewferm® beer kits are very easy to use. The most important thing is to ensure that everything is absolutely clean. Read the instructions carefully and completely before you start. The preparation process is essentially the same for all beer types, but the amounts of sugar and water are different for the various types. The amounts for each type are shown in the WATER AND SUGAR TABLE.

Procedure

Remove the plastic lid, the yeast and – if desired – the can label. Open the tin with a can opener and heat it in a water bath (a bain-marie) for approximately 10 minutes, in order to make the malt extract more liquid. Pour the contents into a clean brewing vessel (white plastic bucket, demijohn, keg, etc.). Rinse the tin with 1 litre of hot tap water at approximately 55°C and add the water to the vessel. Now add 2 litres of hot tap water, in which the amount of sugar (from the SUGAR 1 column) per litre of brew volume was dissolved and mix thoroughly. (Note: sugar dissolves faster in boiling water, but this extends the cooling time.) Finally, add the amount of water as shown in the WATER 1 column and let the mixture cool down to approximately 20°C. Dissolve the yeast completely in half a glass (about 150 ml) of water at approximately 25°C, wait 15 minutes, and then stir it into the cooled mixture. Now you should measure the start density with the hydrometer. The ideal value is shown on the can label (O.G. – Original Gravity) and in the table below.

Fermentation

Close the bucket with the lid and fit the airlock on the lid. Pour water into the airlock until it is half full and close it with the plug to keep out dust and fruit flies. Set the bucket in a warm place (18–23°C) and allow the mixture to ferment for approximately 10 days. For best results, keep the temperature as constant as possible. The fermentation time depends on the ambient temperature, but in any case you should see some activity within 12 to 24 hours. The lower the temperature, the longer the fermentation time. When bubbles stop rising to the surface or the water level in the airlock stays the same, this indicates that fermentation is completed.

Clarification

It is advisable to transfer the beer to a clean container with an airlock before it is fully fermented and shows little activity in the airlock. Do this carefully using the tap, after first removing the airlock or the lid. This way you separate the beer from the yeast sediment on the bottom. Store the mixture for 1 to 2 weeks at a temperature of 20–23°C. This is the clarification or second fermentation. Measure the density again after clarification. Note: This intermediate step is recommended, but you can skip it if you only have one bucket.

Bottling

A hydrometer is essential for determining when you can start bottling. You use the hydrometer to measure the bottling density. This is the final density, which may vary depending on the beer type (see the WATER AND SUGAR TABLE). For all Brewferm® beer kits, the optimal bottling density is 1.010.

You can start bottling when the beer reaches the right density. First transfer the beer again to another clean container. Do this carefully using the tap, without stirring up the sediment, after first removing the airlock or the lid. Then add the SUGAR 2 quantity to the beer, which is 7 g/l. First dissolve this sugar in a small amount of boiling water. Caution: if you fill the beer into a keg, add only 2.5 g/l. If you fill a combination of a keg and bottles, first separate the 2 volumes and then add the recommended amount of sugar to each. Mix thoroughly with a stirrer to distribute the sugar evenly through the beer. Now transfer the beer to sturdy beer bottles or a keg for refermentation. Seal the bottles and keep them in a warm place for 14 days. At the end of this period, open a bottle (if you filled the beer into bottles) and check whether sufficient carbonic acid has been formed. If that's the case, move the beer to a cool place (approximately 10°C) for 6 to 8 weeks to allow it to mature and clarify. If sufficient carbonic acid has not yet been formed, wait several days and check again.

Pour your delicious Brewferm® beer carefully without stirring up the yeast sediment. Cheers!

Tips

- All containers, bottles and other material must be thoroughly cleaned. For best results, use a commercial cleaning product specifically intended for this purpose, such as Chemipro® OXI.
- Brewferm® beers are strong, aromatic beers and therefore usually require a longer maturation time (6 to 8 weeks). Always respect this period. Your patience will be rewarded by incomparable beer quality.
- Particularly in areas with high water hardness, you should preferably use water that has been boiled and cooled down to make your beer. This improves the taste and the head of the finished beer.
- To obtain a specific flavour, you can use candy sugar or raw cane sugar instead of ordinary crystal sugar. In that case you should use 5% more sugar.
- Most Brewferm® beers have a long shelf life. The stronger the beer, the longer it preserves. Cheers!

<p>SAFETY PRECAUTIONS:</p> <p>Observe the following rules to avoid the risk of exploding bottles or kegs:</p> <ul style="list-style-type: none">Use only pressure-resistant and reusable beer bottles, free from scratches and cracks. Do not rely solely on a fixed fermentation time and the bubbling of the airlock. Always measure the start and final density of the beer as described in the instructions. Never add too much sugar when bottling. Store bottles and kegs during refermentation in a separate, closed room. Avoid storage locations in passageways or high traffic areas. Never store filled beer bottles or kegs where they are exposed to direct sunlight.

<p>PRECAUZIONI DI SICUREZZA:</p> <p>Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe. Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabile e sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità originale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni. Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento. Durante la rifermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato. Evitare di conservare le bottiglie o i fusti in luoghi di passaggio o in zone molto trafficate. Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
--

<p>PRECAUZIONI DI SICUREZZA:</p> <p>Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe. Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabile e sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità originale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni. Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento. Durante la rifermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato. Evitare di conservare le bottiglie o i fusti in luoghi di passaggio o in zone molto trafficate. Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
--

15 beer types!



NL Gebruiksaanwijzing Brewferm® birpakketten

Het gebruik van de Brewferm® birpakketten is zeer eenvoudig. Het al-berbelangrijkste is dat alle materialen zeer goed gereinigt zijn. Lees voor je begint eerst de gebruiksaanwijzing volledig door. Voor alle biertypes is de bereiding in principe dezelfde, echter de toe te voegen hoeveelheden suiker en water verschillen. Deze verschillende hoeveelheden staan vermeld in de WATER- EN SUIKERTABEL.

Methode

Verwijder het plastic deksel, de gist en eventueel het etiket. Open het blik vervolgens met een blikopener en verwarm het uo bain-marie gedurende een 10-140 minuten, totdat het mouxtrextroet vloeiender wordt. Giet de inhoud dan over in een gereinigde brouweremmer (witte plastic emmer, mandfles, drukvat, ...). Spoel het blik na met 1 liter warm kraantjeswater van ongeveer 55°C en voeg eveneens toe. Voeg nu 2 liter warm kraantjeswater, waarin de hoeveelheid SUIKER 1 per te brouwen liter werd opgelost, toe en meng grondig. (Opmerking: suiker lost beter op in kokend water, in dat geval duurt het echter langer tot het mengsel is afgekoeld.) Voeg tot slot de hoeveelheid koud WATER 1 toe en laat het geheel afkoelen tot ca. 20°C.

Los de gistierst volledig op in een half glaasje (ong. 150 ml) water van ca. 25°C en roer dit na 15 minuten onder het afgekoelde mengsel. Met de hydrometer meet je nu het beste de beginn dichtheid, dit is het soortelijk gewicht. De ideale waarde vind je op het etiket (O.G. Original Gravity) en in onderstaende tabel.

Gisting

Dek de emmer af met het deksel en plaats daarop het waterslot, dat je ongeveer voor de helft vul met water en afsluit met het dopje. Dit dient om stofdeeltjes en fruitvliegjes tegen te houden. Zet het op een warme plaats (18-23° C) en laat ongeveer 10 dagen gisten. Aanbevolen wordt om de temperatuur zo constant mogelijk te houden. De duur van de gisting is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, maar tussen de periode van 12 en 24 uur moet je zeker activiteit waarnemen. Hoe lager die temperatuur, hoe langer de vergisting. Wanneer er geen gasbelletjes meer optijgen of als het waterniveau in het waterslot gelijk blijft, dan is dat een indicatie dat de gisting beëindigd is.

Lagering

Aan te raden is om het bier, voordat het volledig is uitgegist en er dus nog weinig activiteit in het waterslot is, over te hevelen naar een zuiver recipient met waterslot. Dit doe je voorzichtig met behulp van de kraan, neem vooral wel het deksel of het waterslot weg. Hiermee scheid je het bier van het gistsediment op de bodem. Bewaar dit 1 à 2 weken bij een temperatuur van 20-23°C. Dit is de lagering of tweede gisting. Na de lagering meet je opnieuw het soortelijk gewicht. Opmerking: Deze tussentstap wordt aanbevolen, maar kun je eventueel overslaan als je slechts over 1 emmer beschikt.

Bottelen

Om te bepalen wanneer je effectief kunt bottelen, is het gebruik van een hydrometer onontbeerlijk. Met de hydrometer meet je nu de botteldicht-heid, dit is het eind soortelijk gewicht dat per biertype verschillend kan zijn (zie WATER- EN SUIKERTABEL). Bij alle Brewferm® birpakketten is het te verwachten soortelijk gewicht (= de botteldichtheid) 1.010. Wanneer het juiste soortelijke gewicht werd bereikt, kun je bottelen. Hevel het bier opnieuw over in een ander zuiver recipient. Dit doe je voorzichtig met behulp van de kraan zonder het sediment op te schudden. Neem vooraf weer het deksel of het waterslot weg. Voeg daarna de hoeveelheid SUIKER 2 toe aan dit bier; dit is 7 g/l. Deze suiker los je eerst op in een kleine hoeveelheid kokend water. Opgelet! Bij afvullen in een drukvat dien je slechts 2,5 g/l toe te voegen! Bij de combinatie van een kraan en flessen, scheid eerst de gewenste hoeveelheden, voeg nadien pas de aanbevolen hoeveelheid suiker toe.

Meng goed met een roerspaa, zodat de suiker optimaal verdeeld wordt over het bier. Hevel nu het bier af in stevige bierflesjes of in een drukvat voor de hergisting op fles. Sluit de bierflesjes af met een kronkruk en laat ze op een warme plaats staan gedurende 14 dagen. Indien je hebt afgevuld met flesjes, open dan een flesje; als er voldoende koolzur werd gevormd, laat dan het bier rijpen en klaren op een koele plaats (ong. 10°C) gedurende 6 tot 8 weken. Als er nog niet voldoende koolzur is gevormd, wacht je nog enkele dagen en doe je de test opnieuw. Schenk je overheerlijk Brewferm® bier voorzichtig uit zonder de gistbodem op te schudden. Gezondheid!

Tipps

- Alle recipienten, flesjes en materialen dienen zeer goed gereinigt te zijn. Gebruik hiervoor liefst een in de handel verkrijgbaar speciaal reinigingsmiddel, zoals Chemipro® OXI.
- Brewferm® bieren zijn aromatische en sterke bieren, deze vereisen meestal een langere rijpingstijd (6-8 weken). Neem deze termijn zeker in acht. Je geduld zal beloond worden met een niet te evenaren kwaliteitsbier!
- Gebruik bij het bier maken het liefst gekookt en afgekoeld water, zeker in gebieden met hoge waterhardheid. Dit komt zowel de smaak als de schuimkraag van het bier ten goede.
- Om een specifieke smaak te krijgen, kun je in plaats van gewone kristalsuiker ook kandjsuiker of ruwe rietsuiker gebruiken. In dit geval dien je wel 5% meer te gebruiken.
- De meeste Brewferm® bieren zijn lang houdbaar. Des te sterker het bier, des te langer de bewaartijd. Proost!

VEILIGHEIDSMATREGELEN:

Om gevaar op exploserende flessen en drukvaten te vermijden, neem volgende regels in acht:

- Gebruik enkel drukbestendige en herbruikbare bierflessen vrij van krassen/barsten.
- Vertrouw niet enkel op een vaste vergistingstijd en het bubbelen van het waterslot, maar meet de begin- en einddichtheid van je bier, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Voeg nooit te veel suiker toe bij het bottelen.
- Bewaar de flessen en vaten tijdens de flesvergisting in een afzonderlijke en afgeschermd ruimte, liefst niet in een doorgang, waar er veel passage is.
- Bewaar de gevulde bierflessen en vaten nooit in direct zonlicht.



BREWFERM®

NL	Gebruiksaanwijzing birpakket
FR	Mode d'emploi kit à bière
EN	Instructions beer kit
DE	Gebrauchsanweisung Bierpaket
IT	Istruzioni kit per birra
ES	Instrucciones del kit de cerveza
PT	Instruções kit de produção de cerveja
PL	Instrukcja użyzcia zestawu piwowarskiego
NO	Instruksjoner for ølsett
DK	Vejledning til ølsæt

www.brewferm.com

