

CRAFT BREWING KITS



Muntons

HAND-CRAFTED

ENGLISH UK

GENERAL BREWING INSTRUCTIONS FOR OLD CONKERWOOD, MIDAS TOUCH AND SMUGGLERS SPECIAL

1. Clean and sterilise all beer making equipment. Stand cans in hot water for 5 minutes to soften contents then pour can contents into the sterilised fermenter.
2. Add 3.5 litres (6 UK pints) boiling water. Add 16.5 litres (29 UK pints) of cold water to bring the volume up to 23 litres (40 UK pints) (see Additional Note for Belgian Style Ale). and thoroughly mix to ensure all contents are fully dissolved.
3. Sprinkle the yeast onto the surface (see Additional Note for Oaked Ale), cover the fermenter and leave to stand for 4-6 days (see Additional Note for American Style IPA) in a warm place (between 18-20°C, 65-70°F). Fermentation will be complete when bubbles cease to rise (if you use a hydrometer, when the gravity remains constant below 1.014°).
4. Transfer the beer into sterilised bottles or a pressure barrel and add a teaspoon of Light Spraymalt per pint to each bottle, or a maximum of 85 grams (3oz) per 5 UK gallon pressure barrel. Muntons Carbonation Drops or sugar may be used instead. Stand bottles or barrel in a warm place for 2 days then allow 14 days in a cool place or until the beer has cleared. (see Additional Note for Belgian Style Ale).

ADDITIONAL BREWING NOTES FOR AMERICAN STYLE IPA

3. After 4 days fermentation, add the hops from the hop sachet into the beer. Do not stir in, as the action of the fermentation will disperse the hops.

FOR OAKED ALE

3. Add the Oak chips from the sachet just after pitching the yeast and stir in using a sterilised stirrer.

FOR BELGIAN STYLE ALE

2. Add 3.5 litres (6 UK pints) boiling water. Add 14 litres (25 UK pints) of cold water to bring the volume up to 20.5 litres (36 UK pints) and thoroughly mix to ensure all contents are fully dissolved.

4. After five days when the gravity is below 1.014, syphon the beer into a sterilised fermenting bin leaving behind the yeast sediment.

Add the 500g of Spraymalt Light and stir gently with a sterilised stirrer to mix the Spraymalt into the beer.

Using a sterilised cup or beaker, 'scoop' about half a cup full of the yeast 'lees' and pitch this into the beer and stir gently.

Place the top on the fermenter and place in a warm room to keep the temperature between 20° and 24°C.

Continue fermentation until the gravity remains constant below 1.006.

Then bottle or keg as normal.

ITALIAN IT

ISTRUZIONI PER OLD CONKERWOOD (circa 5% ABV), MIDAS TOUCH (circa 5% ABV) E SMUGGLERS SPECIAL (circa 5% ABV)

1. Pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura per fare la birra. Immergere i barattoli in acqua calda per 5 minuti per permettere al contenuto di ammorbidirsi. Successivamente versare il contenuto nel fermentatore sterilizzato.
2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 16,5 litri di acqua fredda per portare il volume a 23 litri (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale). Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.
3. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Oaked Ale), chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C). La fermentazione sarà completa quando le bolle smetteranno di salire (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1.014°).
4. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cucchiaino di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litro (1 pinta), oppure un massimo di 85 grammi per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello

zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

NOTE AGGIUNTIVE

ISTRUZIONI PER AMERICAN STYLE IPA (circa 5,5% ABV)

3. Distribuire il lievito sulla superficie, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni in un luogo caldo (tra 18-20°C). Dopo 4 giorni di fermentazione, aggiungere il luppolo della bustina nella birra. Non mescolare dal momento che sarà la fermentazione a far dissolvere il luppolo.

La fermentazione sarà completa quando le bolle smetteranno di salire (se utilizzate un densimetro, ciò accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1.014°).

ISTRUZIONI PER OAKED ALE (circa 5% ABV)

3. Distribuire il lievito sulla superficie, aggiungere le scaglie di quercia (Oak chips) subito dopo aver messo il lievito e mescolare utilizzando un mestolo sterilizzato. Chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni in un luogo caldo (tra 18-20°C). La fermentazione sarà completa quando le bolle smetteranno di salire (se utilizzate un densimetro, ciò accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1.014°).

ISTRUZIONI PER BELGIAN STYLE ALE (circa 7,5% ABV)

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 14 litri di acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.
4. Dopo 5 giorni, quando la densità sarà inferiore a 1.014°, travasare la birra in un contenitore sterilizzato per la fermentazione, facendo attenzione a non versare anche i sedimenti di lievito. Aggiungere 500 grammi di estratto di malto secco Light e mescolare delicatamente con un mestolo sterilizzato in modo da amalgamare bene l'estratto nella birra.

Utilizzando una tazzina sterilizzata, raccogliere i sedimenti di lievito rimasti nel primo fermentatore, riempiendola fino a metà e versarli nella birra mescolando delicatamente. Chiudere il fermentatore e posizionarlo in un luogo caldo ad una temperatura tra i 20°C e i 24°C. Lasciare fermentare fino a quando la densità non rimane costante e inferiore a 1.006°.

Infine, imbottigliare o infustare, come si fa abitualmente.

DUTCH NL

SERIE VOOR AMBACHTELJK BROUWENBROUWINSTRUCTIESINLEIDING

Met deze kit hebben we het moeilijke werk al voor u gedaan, zodat u heerlijke bieren van topklasse kunt maken zonder bang te hoeven zijn dat het mislukt. Elke bierstijl in deze serie is zorgvuldig samengesteld met zijn eigen unieke en specifieke ingrediënten, op deskundige wijze gemengd door Muntons. Daardoor kunt u gemakkelijk zelf authentiek ambachtelijk bier van een uitstekende kwaliteit produceren. We hebben het brouwproces met opzet uiterst eenvoudig gehouden, zodat u plezier beleeft aan zowel het maken als het drinken van deze heel speciale modern-klassieke ales.

Aan de slag.

Recept voor het brouwen van 23 liter en 20,5 liter (alleen Belgian Style Ale).

VOOR* OLD CONKERWOOD (circa 5 volumepercent)

MIDAS TOUCH (circa 5 volumepercent)

SMUGGLERS SPECIAL (circa 5 volumepercent)

1. Reinig en steriliseer alle apparaten voor de bierproductie. Laat de blikken vijf minuten in heet water staan om de inhoud zachter te maken en schenk de inhoud van de blikken vervolgens in de gesteriliseerde gistkuip.
 2. Voeg 3,5 liter kokend water toe. Voeg 16,5 liter koud water toe om het volume te vergroten tot 23 liter en meng zorgvuldig om ervoor te zorgen dat de inhoud volledig wordt opgelost.
 3. Strooi de gist over het oppervlak, dek de gistkuip af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warme plek (tussen 18 en 20°C, 65 en 70°F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014°).
 4. Schenk het bier over in gesteriliseerde flessen of een drukvat en voeg aan elke fles een theelepeltje Light Spraymalt per 1/2 liter toe, of maximaal 85 gram voor een drukvat van 22,5 liter. In plaats van Light Spraymalt kunt u ook Muntons Carbonation Drops of suiker gebruiken. Laat de flessen of het drukvat 2 dagen lang op een warme plek staan. Verplaats ze tot slot naar een koele plek en laat ze daar 14 dagen staan of totdat het bier helder is.
- ##### VOOR AMERICAN STYLE IPA (circa 5,5 volumepercent)
- 1, 2 en 4 zoals hierboven*.
 3. Strooi de gist over het oppervlak, dek de gistkuip af en

laat deze 4 tot 6 dagen op een warme plek (tussen 18 en 20°C, 65 en 70°F) staan. Voeg na 4 dagen fermenteren de hop uit het bijgeleverde zakje toe aan het bier. Roer de gist er niet in: door het fermenteren wordt de hop vanzelf verdeeld. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014°).

VOOR OAKED ALE (circa 5 volumepercent)

- 1, 2 en 4 zoals hierboven*.
3. Strooi de gist over het oppervlak en voeg meteen daarna de snippers van eikenhout uit het zakje toe. Roer met een gesteriliseerde roerstok. Dek de gistkuip af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warme plek (tussen 18 en 20°C, 65 en 70°F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014°).

VOOR BELGIAN STYLE ALE (circa 7,5 volumepercent)

- 1 en 3 zoals hierboven*.
 2. Voeg 3,5 liter kokend water toe. Voeg 14 liter koud water toe om het volume te vergroten tot 20,5 liter en meng zorgvuldig om ervoor te zorgen dat de inhoud volledig wordt opgelost.
 4. Na vijf dagen, wanneer het soortelijk gewicht lager is dan 1,014, schenk u het bier over in een gesteriliseerde gistkuip met achterlatend van het gistsediment. Voeg de 500 g Spraymalt Light toe en roer voorzichtig met een gesteriliseerde roerstok om de Spraymalt door het bier te mengen. Schep met een gesteriliseerde kop of beker ongeveer een halve kop van het achtergebleven gistsediment, voeg het toe aan het bier en roer voorzichtig. Dek de gistkuip af en zet deze in een warme ruimte met een constante temperatuur tussen 20 en 24°C. Laat fermenteren totdat het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1.006°.
- Bottel het bier of breng het over in een fust op de gebruikelijke wijze.

FINNISH FI

HAND CRAFTED -SARJA VALMISTUSOHJEET ESIPUHE

Laatimalla tämän pakkauksen olemme tehneet vaikean työn puolestasi – voit valmistaa hyvänmakuisia huippuluokan oluita ilman pelkoa epäonnistumisesta. Jokainen alueen oluttyyli on laadittu huolellisesti omilla ainutlaatuisilla ja erityisillä ainesosillaan Muntonsin sekoittamana. Näin sinulle tarjotaan mahdollisuus luoda helposti autenttista, erityisen laadukasta käsin tehtyä olutta. Olemme tietoisesti varmistaneet että panemisprosessi on mahdollisimman yksinkertainen, jotta voit nauttia sekä näiden erittyen modernien klassikko-oluiden tekemisestä että juomisesta. Varmistamme, että voit valmistaa oluei helposti.

Resepti 23 litran panemiseen tai 20,5 litran panemiseen (vain Belgian Style Ale)

SEURAAVILLE OLUILLE* OLD CONKERWOOD (ALKOHOLIPITOISUUS 5%)

MIDAS TOUCH (ALKOHOLIPITOISUUS 5%)

SMUGGLERS SPECIAL (ALKOHOLIPITOISUUS 5%)

1. Puhdista ja steriloi oluenvalmistustaitteisto. Pidä purkkeja kuumassa vedessä 5 minuutin ajan pehmentääksesi sisältöä, sitten kaada sisältö steriloituu käymisastiaan.
 2. Lisää 3,5 litraa kiehuva vettä. Lisää 16,5 litraa kylmää vettä niin, että määrä on enintään 23 litraa, ja sekoita kokonaan, niin että kaikki sisältö on sekoitunutta.
 3. Ripotele hiiva pinnalle, peitä käymisastia ja jätä 4-6 päiväksi kuumaan paikkaan (18-20°C, 65-70°F). Käymisprosessi on valmis kun kuplia ei enää nouse (jos käytät ominaispainomittaria, kun ominaispainolukema on vakiona alle 1,014°).
 4. Siirrä olut steriloituihin pulloihin tai painetynnynriin ja lisää teelusikallinen Light Spraymalt -spraymallasta jokaista 0,55 litraa kohti jokaiseen pulloon, tai enintään 85 grammaa per 23 litran painesäiliö. Vaihdothoiteisesti voit käyttää Muntons Carbonation Drops -pisaroiita tai sokeria. Laita pullo tai tynnyri pystyasentoon lämpimään paikkaan 2 päivän ajaksi ja sitten viileään paikkaan 14 päiväksi, tai siihen asti kunnes olut on selkiytynyt.
- ##### AMERICAN STYLE IPA (5,5 %, noin)
- 1, 2 & 4 yllä olevaan tapaan*.
 3. Ripotele hiiva pinnalle, peitä käymisastia ja jätä 4-6 päiväksi kuumaan paikkaan (18-20°C, 65-70°F). 4 päivän käymisen jälkeen lisää humalat humalapakkauksesta olueen. Älä sekoita sitä olueen – humalat sekoittuvat käymisprosessin aikana. Käymisprosessi on valmis kun kuplia ei enää nouse (jos käytät ominaispainomittaria, kun ominaispainolukema on vakiona alle 1,014°).

OAKED ALE (5%, noin)

1, 2 & 4 yllä olevaan tapaan*.

3. Ripottele hiivat pinnalle ja lisää tammilastut pussista juuri hiivan laittamisen jälkeen, ja sekoita steriloidulla sekoitussauvalla. Peitä käymisastia ja jätä 4–6 päiväksi pimeään paikkaan (18–20°C, 65–70°F). Käymisprosessi on valmis kun kuplia ei enää nouse (jos käytät ominaispainolukemaa, kun ominaispainolukema on vakiona alle 1,014°).

Hüpfte Oaked Malzextrakt (Gerste Wasser, Hopfen, Hop extrahieren, natürliche Oakwood extrahieren), geröstete Eiche Chips (im Beutel), getrocknete Hefe (im Beutel).

BELGIAN STYLE ALE (Alkoholipitoisuus noin 7,5%)

1 & 3 kuten yllä*.

2. Lisää 3,5 litraa kiehuvaa vettä. Lisää 14 litraa kylmää vettä niin että määrä on 20,5 litraa, ja sekoita nämä varmistaksesi, että sisältö on sekoittunut täysin.

4. Viiden päivän jälkeen, ominaispainolukeman ollessa alle 1,014, suppilo olut steriloitua käymisastian niin, että jäljelle jää hiivakerostuma. Lisää 500 g Spraymalt Light -spraymallasta ja sekoita varovaisesti steriloidulla sekoitussauvalla sekoittaaksesi spraymaltaan olueeseen. Käyttäen steriloitua kuppia tai nokka-astiaa "kaavi" ainakin puoli kuppia "hiivasakkaa", kaada se olueen ja sekoita hellävaroen. Laita kansi käymisastian päälle ja sijoita astia lämpimään huoneeseen niin, että lämpötila pysyy välillä 20°–24°C. Jatka käymisprosessia kunnes ominaispainolukema on vakiona alle 1,006.

Tämän jälkeen pullota tai tynnyroi normaalisti.

FRENCH FR

GAMME ARTISANALE

INSTRUCTIONS DE BRASSERIE

INTRODUCTION

Avec ce kit, nous vous avons simplifié le travail pour que vous puissiez fabriquer des bières de classe mondiale délicieuses, sans avoir peur de l'échec. Chaque style de bière de la gamme a été soigneusement formulé avec ses propres ingrédients uniques et spécifiques, savamment mélangés par Muntons, pour vous permettre de recréer facilement une bière artisanale authentique de qualité exceptionnelle. Nous avons délibérément simplifié au maximum le processus de brassage, afin que vous puissiez profiter à la fois de la fabrication et de la consommation de ces bières modernes classiques très spéciales.

Nous travaillons dur – vous fabriquez.

Recette pour le brassage de 23 litres et 20,5 litres (Belgian Style Ale seulement).

POUR* OLD CONKERWOOD (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 5 % environ)

MIDAS TOUCH (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 5 % environ)

SMUGGLERS SPECIAL (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 5 % environ)

1. Nettoyez et stérilisez tous les équipements de fabrication de bière. Maintenez les boîtes dans de l'eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir le contenu, puis versez le contenu des boîtes dans le fermenteur stérilisé.

2. Ajoutez 3,5 litres d'eau bouillante. Ajoutez 16,5 litres d'eau froide pour amener le volume à 23 litres et mélangez bien pour vous assurer que tous les contenus sont entièrement dissous.

3. Saupoudrez la levure sur la surface, couvrez le fermenteur et laissez reposer pendant 4–6 jours dans un endroit chaud (entre 18–20 °C, 65–70 °F). La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter (si vous utilisez un densimètre, lorsque la gravité reste constante en dessous de 1,014°).

4. Placez la bière dans des bouteilles stérilisées ou dans un baril de pression et ajoutez une cuillère à café de Light Spraymalt par 560 ml à chaque bouteille, ou un maximum de 85 grammes par baril de pression de 23 litres. Il est possible d'ajouter des Muntons Carbonation Drops ou du sucre à la place. Conservez les bouteilles ou le baril dans un endroit chaud pendant 2 jours, puis laissez 14 jours dans un endroit frais ou jusqu'à ce que la bière devienne claire.

POUR AMERICAN STYLE IPA (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 5,5 % environ)

1, 2 et 4 comme ci-dessus*.

3. Saupoudrez la levure sur la surface, couvrez le fermenteur et laissez reposer pendant 4–6 jours dans un endroit chaud (entre 18–20 °C, 65–70 °F). Après 4 jours de fermentation, ajoutez du houblon du sachet de houblon dans la bière. Ne mélangez pas, car l'action de la fermentation disperserait le houblon. La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter (si vous utilisez un densimètre, lorsque la gravité reste constante en dessous de 1,014°).

POUR OAKED ALE (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 5 % environ)

1, 2 et 4 comme ci-dessus*.

3. Saupoudrez la levure sur la surface, ajoutez les copeaux de chêne du sachet juste après avoir ensémené la levure et mélangez à l'aide d'un agitateur stérilisé. Couvrez le fermenteur et laissez reposer pendant 4–6 jours dans un endroit chaud (entre 18–20 °C, 65–70 °F). La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter (si vous utilisez un densimètre, lorsque la gravité reste constante en dessous de 1,014°).

POUR BELGIAN STYLE ALE (TITRE ALCOOMÉTRIQUE DE 7,5 % environ)

1 et 3 comme ci-dessus*.

2. Ajoutez 3,5 litres d'eau bouillante. Ajoutez 14 litres d'eau froide pour amener le volume à 20,5 litres et mélangez bien pour vous assurer que tous les contenus sont entièrement dissous.

4. Au bout de cinq jours, lorsque la densité est inférieure à 1,014, siphonnez la bière dans un bac de fermentation stérilisé en laissant les sédiments de levure. Ajoutez 500g de Spraymalt Light et remuez doucement avec un agitateur stérilisé pour mélanger le Spraymalt dans la bière. En utilisant une tasse ou un bûcher stérilisés, servez avec la cuillère environ une demi-tasse pleine de lies de levure, introduisez le contenu dans la bière et remuez doucement. Placez le dessus sur le fermenteur et placez-le dans une pièce chaude pour maintenir la température entre 20 ° et 24 °C. Continuez la fermentation jusqu'à ce que le poids reste constant au-dessus de 1,006.

Ensuite, mettez en bouteille ou en fût comme d'habitude.

GERMAN DE

PRODUKTPALETTE SELBSTGEMACHTER BIERE

BRAUANLEITUNGEN

EINFÜHRUNG

Mit diesem Set haben wir Ihnen viel Arbeit abgenommen, sodass Sie selbst köstliche Weltklasse-Biere problemlos herstellen können. Jede Biersorte in diesem Angebot wurde sorgfältig ausgearbeitet und verfügt über eigene einmalige Inhaltsstoffe. Diese wurden von Muntons fachmännisch gemischt, um Ihnen eine unkomplizierte Herstellung authentischer Biere von außergewöhnlicher Qualität zu ermöglichen. Wir haben den Brauprozess bewusst einfach gehalten, damit Sie sowohl die Herstellung wie den Konsum dieser ganz besonderen modern-klassischen Biere genießen können.

Unsere Zutaten – Ihr Bier.

Rezept zum Brauen von 23 Litern bzw. 20,5 Litern (nur Belgian Style Ale).

FÜR* OLD CONKERWOOD (Alkoholgehalt ca. 5 %)

MIDAS TOUCH (Alkoholgehalt ca. 5 %)

SMUGGLERS SPECIAL (Alkoholgehalt ca. 5 %)

1. Reinigen und sterilisieren Sie alle Geräte für die Bierherstellung. Stellen Sie die Dosen fünf Minuten lang in heißes Wasser, um den Inhalt weich zu machen, und gießen Sie dann den Doseninhalt in den sterilisierten Gärungsbehälter.

2. Fügen Sie 3,5 Liter kochendes Wasser hinzu. Fügen Sie 16,5 Liter kaltes Wasser für ein Gesamtvolumen von 23 Litern hinzu und mischen Sie dann alles sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass alle Inhaltsstoffe komplett aufgelöst sind.

3. Verteilen Sie die Hefe auf der Oberfläche, bedecken Sie den Gärungsbehälter und lassen Sie ihn vier bis sechs Tage an einem warmen Ort stehen (18–20°C, 65–70°F). Die Gärung ist abgeschlossen, wenn Blasen an die Oberfläche steigen (wenn Sie ein Aräometer verwenden, muss die Dichte konstant unter 1,014° bleiben).

4. Füllen Sie das Bier in sterilisierte Flaschen oder in ein Fass ab und geben Sie zwei knappe Teelöffel Spraymalt Light in jede Flasche (Liter), maximal 85 Gramm pro 23-Liter-Fass. Sie können stattdessen auch die Muntons-Karbonisierungstropfen oder Zucker verwenden. Platzieren Sie die Flaschen für zwei Tage an einem warmen Ort und lassen Sie diese dann 14 Tage an einem kühlen Ort stehen, bis sich das Bier geklärt hat.

FÜR AMERICAN STYLE IPA (Alkoholgehalt ca. 5,5%)

1, 2 und 4 wie oben dargestellt*.

3. Verteilen Sie die Hefe auf der Oberfläche, bedecken Sie den Gärungsbehälter und lassen Sie ihn vier bis sechs Tage an einem warmen Ort stehen (18–20°C, 65–70°F). Nach vier Tagen Gärung fügen Sie den Hopfen aus dem Hopfensäckchen dem Bier hinzu. Rühren Sie den Hopfen nicht ein, der Gärungsprozess löst den Hopfen auf. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn Blasen an die Oberfläche steigen (wenn Sie ein Aräometer verwenden, muss die Dichte konstant unter 1,014° bleiben).

FÜR OAKED ALE (Alkoholgehalt ca. 5%)

1, 2 und 4 wie oben dargestellt*.

3. Verteilen Sie die Hefe auf der Oberfläche, fügen Sie die Eichen-Chips aus dem Säckchen direkt nach der Hefe hinzu und rühren Sie diese mit einem sterilisierten Rührgerät ein. Bedecken Sie den Gärungsbehälter und

lassen Sie ihn weitere vier bis sechs Tage an einem warmen Ort stehen (18–20°C, 65–70°F). Die Gärung ist abgeschlossen, wenn Blasen an die Oberfläche steigen (wenn Sie ein Aräometer verwenden, muss die Dichte konstant unter 1,014° bleiben).

FÜR BELGIAN STYLE ALE (Alkoholgehalt ca. 7,5%)

1 und 3 wie oben dargestellt*.

2. Fügen Sie 3,5 Liter kochendes Wasser hinzu. Fügen Sie 14 Liter kaltes Wasser für eine Gesamtmenge von 20,5 Liter hinzu und mischen Sie dann alles sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass alle Inhaltsstoffe komplett aufgelöst sind.

4. Nach fünf Tagen füllen Sie, wenn die Dichte unter 1,014 liegt, das Bier in einen sterilisierten Gärungsbehälter ohne die Hefeablagerungen am Boden. Fügen Sie 500 Gramm Spraymalt Light hinzu und rühren Sie dieses langsam mit einem sterilisierten Rührgerät in das Bier ein. Mit einer sterilisierten Tasse oder einem Becher schöpfen Sie eine halbe Tasse der Hefe aus dem Bodensatz ab und rühren diese langsam in das Bier ein. Decken Sie den Gärungsbehälter ab und platzieren Sie ihn in einen warmen Raum, wo eine gleichbleibende Temperatur von 20° bis 24°C gewährleistet ist. Setzen Sie die Gärung fort, bis eine konstante Dichte von 1,006 erreicht ist. Dann füllen Sie das Bier in Flaschen oder in ein Fass ab.

NORWEGIAN NO

HJEMMELAGET UTVALG

BRYGGEINSTRUKSJONER

INNLEDNING

Med dette settet har vi gjort alt det harde arbeidet for deg, slik at du kan lage herlig øl i verdensklassen uten å være redd for å mislykkes. Hver ølstil i utvalget har blitt nøye formulert med egne unike og spesifikke ingredienser, som er mesterlig blandet av Muntons, noe som gjør det enkelt for deg å gjenskape autentisk håndverksøl av enestående kvalitet. Vi har med hensikt sørget for at bryggeprosessen er veldig enkel, så du kan kose deg med å både lage og drikke disse veldig spesielle moderne klassikerne innen øltyper.

Vi bygger – du brygger.

Oppskrift til å brygge 23 liter og 20,5 liter (bare av Belgian Style Ale).

FOR* OLD CONKERWOOD (omtrent 5 % alkoholinnhold)

MIDAS TOUCH (omtrent 5 % alkoholinnhold)

SMUGGLERS SPECIAL (omtrent 5 % alkoholinnhold)

1. Rengjør og steriliser alt utstyr for ølbrygging. La bokser stå i varmt vann i 5 minutter for å mykne innholdet og hell så boksenes innhold inn i det steriliserte gjærkaret.

2. Legg til 3,5 liter kokende vann. Legg til 16,5 liter kaldt vann for å øke volumet til 23 liter og bland grundig for å sørge for at alt innholdet har løst seg helt opp.

3. Stro gjæren på overflaten, dekk gjærkaret og la den stå i 4–6 dager på et varmt sted (18–20 °C, 65–70 °F). Gjæring er fullført når boblene slutter å stige (når tyngdekraften holder seg konstant under 1,014° hvis du bruker et hydrometer).

4. Overfør ølet til steriliserte flasker eller et trykkfat og legg til en teskje lys spraymalt per 560 ml for hver flaske, eller maksimalt 85 gram for hvert trykkfat på 23 liter. Muntons Carbonation Drops eller sukker kan brukes i stedet. La flaskene eller fatet stå på et varmt sted i 2 dager og så 14 dager på et kaldt sted eller til ølet har blitt klart.

FOR AMERICAN STYLE IPA (omtrent 5,5 % alkoholinnhold)

1, 2 og 4 som ovenfor*.

3. Stro gjæren på overflaten, dekk gjærkaret og la den stå i 4–6 dager på et varmt sted (18–20 °C, 65–70 °F). Etter 4 dagers gjæring, legger du til humlen fra humleposen i ølet. Ikke rør om da virkningen fra gjæringen vil spre humlen. Gjæring er fullført når boblene slutter å stige (når tyngdekraften holder seg konstant under 1,014° hvis du bruker et hydrometer).

FOR OAKED ALE (omtrent 5 % alkoholinnhold)

1, 2 og 4 som ovenfor*.

3. Stro gjæren på overflaten, legg til Oak-flakene fra posen rett etter du har ordnet gjæren og rør de inn med en sterilisert visp. Dekk gjærkaret og la det stå i 4–6 dager på et varmt sted (mellom 18–20 °C, 65–70 °F). Gjæring er fullført når boblene slutter å stige (når tyngdekraften holder seg konstant under 1,014° hvis du bruker et hydrometer).

FOR BELGIAN STYLE ALE (omtrent 7,5 % alkoholinnhold)

1 og 3 som ovenfor*.

2. Legg til 3,5 liter kokende vann. Legg til 14 liter kaldt vann for å øke volumet til 20,5 liter og bland grundig for å sørge for at alt innholdet har løst seg helt opp.

4. Etter fem dager, når tyngdekraften er under 1,014, tapper du ølet inn i et sterilisert gjæringskar og etterlater gjærslammet. Legg til 500g Spraymalt Light og rør forsiktig med en sterilisert visp for å blande Spraymalt inn

i ølet. Bruk en sterilisert kopp eller beger, «øs» omtrent en halv kopp av gjærens «bunnfall» og hell det inn i ølet og rør forsiktig. Plasser toppen på gjærkaret og plasser det i et varmt rom for å holde temperaturen mellom 20 og 24 °C. Fortsett gjæring til tyngdekraften holder seg konstant under 1,006.

Hell så i flaske eller fat som vanlig.

POLISH PL

R CZNIE SKOMPONOWANA LINIA

INSTRUKCJE WARZENIA

WPROWADZENIE

W przygotowanie tego zestawu do produkcji piwa włożyliśmy wiele wysiłku. Wszystko po to, aby umożliwić Ci zwarzenie smacznego, światowej klasy piwa bez obawy o niepowodzenie. Każdy typ piwa został starannie opracowany z wykorzystaniem wyjątkowych i specyficznych składników, idealnie dobranych przez Muntons. Dzięki temu możesz z łatwością odtworzyć autentyczną recepturę piwa o nadzwyczajnej jakości. Specjalnie maksymalnie uprościliśmy proces warzenia, co sprawia, że możesz cieszyć się zarówno procesem przygotowania, jak i picia tych wyjątkowych, klasycznie nowoczesnych piw w stylu Ale.

Nasz wysiłek, Twoja sztuka.

Receptura do zwarzenia 23 litrów oraz 20,5 litra (tylko Belgian Style Ale).

DLA* OLD CONKERWOOD (ok. 5% alk.)

MIDAS TOUCH (ok. 5% alk.)

SMUGGLERS SPECIAL (ok. 5% alk.)

1. Wyczyszczyć i wysterylizować cały sprzęt warzelniczy.

Włożyć puszki do gorącej wody na 5 minut, aby zmiękczyć zawartość, a następnie przelać ją do wysterylizowanego fermentora.

2. Dolać 3,5 litra gotującej się wody. Dolać 16,5 litra zimnej wody, tak aby zwiększyć objętość do 23 litrów, a następnie starannie wymieszać w celu całkowitego rozpuszczenia.

3. Rozsypać drożdże na powierzchnię, zakryć fermentor i pozostawić na 4–6 dni w ciepłym miejscu (w temperaturze 18–20°C, 65–70°F). Fermentacja zakończy się, gdy pęcherzyki powietrza zaczną się unosić (w przypadku używania areometru ciężar właściwy będzie stale mniejszy niż 1,014°).

4. Przebrać piwo do wysterylizowanych butelek albo beczki ciśnieniowej, a następnie dodać jedną łyżkę ekstraktu słodowego Light Spraymalt na 560 ml do każdej butelki albo maksymalnie 85 gramów na beczkę ciśnieniową o pojemności 23 litrów. Alternatywnie można użyć pastylek Muntons Carbonation Drops lub cukru. Pozostawić butelki lub beczkę w ciepłym miejscu na 2 dni, a następnie odstawić na 14 dni w chłodne miejsce i poczekać, aż piwo będzie przejryste.

DOTYCZY AMERICAN STYLE IPA (ok. 5,5% alk.)

Punkty 1, 2 i 4 jak wyżej*.

3. Rozsypać drożdże na powierzchnię, zakryć fermentor i pozostawić na 4–6 dni w ciepłym miejscu (w temperaturze 18–20°C, 65–70°F). Po 4 dniach fermentacji dodać do piwa chmiel z saszetki. Nie mieszać, gdyż fermentacja spowoduje rozprzesczenie się chmielu. Fermentacja zakończy się, gdy pęcherzyki powietrza zaczną się unosić (w przypadku używania areometru ciężar właściwy będzie stale mniejszy niż 1,014°).

DOTYCZY OAKED ALE (ok. 5% alk.)

Punkty 1, 2 i 4 jak wyżej*.

3. Rozsypać drożdże na powierzchnię, od razu dodać płatki dębowe z saszetki i zmieszać za pomocą wysterylizowanego mieszadła. Zakryć fermentor i pozostawić na 4–6 dni w ciepłym miejscu (w temperaturze 18–20°C, 65–70°F). Fermentacja zakończy się, gdy pęcherzyki powietrza zaczną się unosić (w przypadku używania areometru ciężar właściwy będzie stale mniejszy niż 1,014°).

DOTYCZY BELGIAN STYLE ALE (ok. 7,5% alk.)

Punkty 1 i 3 jak wyżej*.

2. Dolać 3,5 litra gotującej się wody. Dolać 14 litrów zimnej wody, tak aby zwiększyć objętość do 20,5 litra, a następnie starannie wymieszać w celu całkowitego rozpuszczenia.

4. Po pięciu dniach, gdy ciężar właściwy będzie niższy niż 1,014, przetoczyć piwo do wysterylizowanego pojemnika fermentacyjnego, pozostawiając na dnie osad drożdżowy. Dodać do piwa 500 g ekstraktu słodowego Spraymalt Light i ostrożnie wymieszać wysterylizowanym mieszadłem. Nabrać do wysterylizowanego naczynia lub zlewki około połowę objętości osadu drożdżowego, wlać do piwa i ostrożnie wymieszać. Założyć pokrywę fermentora i odstawić w ciepłe pomieszczenie o temperaturze od 20° do 24°C. Kontynuować proces fermentacji do chwili, gdy ciężar właściwy będzie się stale utrzymywać poniżej 1,006.

Następnie rozlać do butelek lub beczek.

PORTUGUESE PT

GAMA ARTESANAL

INSTRUÇÕES DE PRODUÇÃO DE CERVEJA

INTRODUÇÃO

Com este conjunto, fizemos o trabalho difícil por si para que possa produzir deliciosas cervejas de classe mundial sem receio de falhar. Cada tipo de cerveja da gama foi formulado cuidadosamente com os seus próprios ingredientes únicos e específicos, habilmente misturados pela Muntons, para lhe permitir recriar facilmente uma autêntica cerveja artesanal de excelente qualidade. Mantivemos o processo de fabrico intencionalmente ultrassimples, para que possa apreciar a confeção e a degustação destes ales modernos-clássicos muito especiais. Nós compilamos – você produz.

Receita para fabricar 23 litros e 20,5 litros (apenas Belgian Style Ale).

PARA* OLD CONKERWOOD (GV aprox. 5%)

MIDAS TOUCH (GV aprox. 5%)

SMUGGLERS SPECIAL (GV aprox. 5%)

1. Limpe e esterilize todo o equipamento de produção de cerveja. Coloque as latas na vertical em água quente durante 5 minutos para amolecer o conteúdo e em seguida verta o respetivo conteúdo para o fermentador esterilizado.

2. Adicione 3,5 litros de água a ferver. Adicione 16,5 litros de água fria para aumentar o volume até 23 litros e misture meticulosamente para garantir que todo o conteúdo é dissolvido completamente.

3. Polvilhe a levedura sobre a superfície, tape o fermentador e deixe repousar durante 4–6 dias num local quente (entre 18–20°C, 65–70°F). A fermentação estará concluída quando as bolhas deixarem de subir (no caso de utilizar um hidrómetro, quando a gravidade permanecer constante abaixo de 1,014°).

4. Transfira a cerveja para garrafas esterilizadas ou um barril de pressão e adicione uma colher de chá de Spraymalt Light por 560 ml a cada garrafa, ou até 85 gramas por barril de pressão de 23 litros. Em alternativa, pode utilizar Muntons Carbonation Drops ou açúcar. Coloque as garrafas na vertical num local quente durante 2 dias, seguidos de 14 dias num local fresco ou até a cerveja clarear.

PARA AMERICAN STYLE IPA (GV aprox. 5,5%)

1, 2 e 4 conforme acima*.

3. Polvilhe a levedura sobre a superfície, tape o fermentador e deixe repousar durante 4–6 dias num local quente (entre 18–20°C, 65–70°F). Após 4 dias de fermentação, adicione à cerveja o lúpulo da saqueta. Não mexa, pois a ação da fermentação irá dispersar o lúpulo. A fermentação estará concluída quando as bolhas deixarem de subir (no caso de utilizar um hidrómetro, quando a gravidade permanecer constante abaixo de 1,014°).

PARA OAKED ALE (GV aprox. 5%)

1, 2 e 4 conforme acima*.

3. Polvilhe a levedura sobre a superfície, adicione as pepitas Oak da saqueta imediatamente depois de colocar a levedura e mexa utilizando um agitador esterilizado. Tape o fermentador e deixe repousar durante 4–6 dias num local quente (entre 18–20°C, 65–70°F). A fermentação estará concluída quando as bolhas deixarem de subir (no caso de utilizar um hidrómetro, quando a gravidade permanecer constante abaixo de 1,014°).

PARA BELGIAN STYLE ALE (GV aprox. 7,5%)

1 e 3 como acima*.

2. Adicione 3,5 litros de água a ferver. Adicione 14 litros de água fria para aumentar o volume até 20,5 litros e misture meticulosamente para garantir que todo o conteúdo é dissolvido completamente.

4. Após cinco dias, quando a gravidade estiver abaixo de 1,014, sifone a cerveja para uma tina de fermentação esterilizada, deixando para trás o sedimento de levedura. Adicione os 500 g de Spraymalt Light e mexa lentamente com um agitador esterilizado para misturar o Spraymalt na cerveja. Utilizando um copo ou uma taca esterilizada, retire cerca de meio copo das “borras” de levedura, coloque-as na cerveja e mexa lentamente. Coloque sobre o fermentador e numa divisão quente para manter a temperatura entre 20° e 24°C. Continue a fermentação até a gravidade permanecer constante abaixo de 1,006. Em seguida, engarrafe ou embarrile como habitual.

RUSSIAN RU

СЕРИЯ НАБОРОВ ДЛЯ ДОМАШЕГО ПИВОВАРЕНИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПИВОВАРЕНИЮ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Наборы для домашнего пивоварения — это результат огромной работы, которую мы проделали, чтобы вы без труда смогли сварить самое вкусное пиво на уровне мировых стандартов. Производство каждого сорта пива из этой серии было тщательно продумано. Компания Muntons подобрала нужное сочетание особых ингредиентов. Теперь вы легко освоите подлинную науку пивоварения на самом высоком уровне. Мы специально упростили процесс, чтобы вы смогли не только приготовить пиво современных классических сортов, но и оценить их вкус.

Наши идеи — ваше воплощение.

Рецепт для приготовления 23 литров (40 пинт, 6 американских галлонов), а также 20,5 литра (36 пинт, 5,4 американского галлона) бельгийских сортов эля.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ * OLD CONKERWOOD (около 5 % об.)

MIDAS TOUCH (около 5 % об.)

SMUGGLERS SPECIAL (около 5 % об.)

1. Подготовьте чистое и стерилизованное оборудование для пивоварения. Поместите емкости в горячую воду на 5 минут, чтобы содержимое размякло, затем перелейте его в чистую и стерилизованную емкость для брожения.

2. Добавьте 3,5 литра (6 английских пинт) кипящей воды. Добавьте 16,5 литра (29 английских пинт) холодной воды, чтобы довести объем до 23 литров (40 английских пинт, 6 американских галлонов), и тщательно все перемешайте, чтобы содержимое полностью растворилось.

3. Насыпьте дрожжи на поверхность содержимого. Накройте емкость для брожения и на 4–6 дней поставьте в теплое место, где температура примерно 18–20 °C. Когда процесс брожения завершится, на поверхности пива не будет пузырьков. Если вы используете ареометр, его значение должно быть менее 1014°.

4. Перелейте пиво в стерилизованные бутылки или пивной бочонок и добавьте одну чайную ложку экстракта Light Spraymalt на 0,568 литра (1 пинта) в каждую бутылку или максимум 85 г (3 унции) на бочонок объемом 5 английских галлонов. Вместо этого можете использовать сахар или таблетки для карбонизации от компании Muntons. Поставьте бутылки или бочонок на 2 дня в теплое место, а затем — в прохладное место на 14 дней или до тех пор, пока пиво не станет прозрачным.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ AMERICAN STYLE IPA (около 5,5 % об.)

Выполните пункты 1, 2 и 4 как указано выше*.

3. Насыпьте дрожжи на поверхность содержимого. Накройте емкость для брожения и на 4–6 дней поставьте в теплое место, где температура примерно 18–20 °C. После 4 дней брожения добавьте в пиво хмель из пакетика. Не размешивайте — хмель перемешается в процессе брожения. Когда процесс брожения завершится, на поверхности пива не будет пузырьков. Если вы используете ареометр, его значение должно быть менее 1014°.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ OAKED ALE (около 5 % об.)

Выполните пункты 1, 2 и 4 как указано выше*.

3. Насыпьте дрожжи на поверхность содержимого, затем сразу добавьте дубовую стружку из пакетика и размешайте с помощью стерилизованной мешалки. Накройте емкость для брожения и на 4–6 дней поставьте в теплое место, где температура примерно 18–20 °C. Когда процесс брожения завершится, на поверхности пива не будет пузырьков. Если вы используете ареометр, его значение должно быть менее 1014°.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ BELGIAN STYLE ALE (около 7,5 % об.)

Выполните пункты 1 и 3 как указано выше*.

2. Добавьте 3,5 литра (6 английских пинт) кипящей воды. Добавьте 14 литра (25 английских пинт) холодной воды, чтобы довести объем до 20,5 литров (36 английских пинт, 5,4 американских галлонов), и тщательно все перемешайте, чтобы содержимое полностью растворилось.

4. Через 5 дней, когда значение ареометра будет менее 1014°, перелейте пиво в стерилизованную емкость для брожения, стараясь не взболтать дрожжевой осадок. Добавьте 500 г экстракта Spraymalt Light и аккуратно перемешайте с помощью стерилизованной мешалки. Зачерпните дрожжевой осадок с помощью стерилизованной чашки или стакана, наполнив его до половины, добавьте в пиво и аккуратно перемешайте. Накройте емкость для брожения крышкой и поставьте в теплое место, где температура примерно 20–24 °C. Не прерывайте процесс брожения, пока значение ареометра не будет составлять менее 1,006°.

Затем перелейте пиво в бутылки или бочонок как обычно.

SPANISH ES

GAMA ARTESANAL INSTRUCCIONES DE ELABORACIÓN INTRODUCCIÓN

Con este kit ya tiene hecha la parte más dura del trabajo para poder elaborar deliciosas cervezas de primera categoría sin miedo al fracaso. Cada estilo de cerveza de esta gama ha sido cuidadosamente formulado con sus propios ingredientes específicos y exclusivos, sabiamente combinados por Muntons, haciéndole posible recrear fácilmente auténtica cerveza artesanal de una calidad excepcional. Hemos mantenido a propósito un proceso de elaboración muy simple que le permitirá disfrutar tanto de la elaboración en sí como de la degustación de estas peculiares cervezas tipo Ale, modernas a la par que clásicas.

Nosotros nos encargamos del trabajo duro, usted del artesanal.

Receta para elaborar 23 litros y 20,5 litros (solo Belgian Style Ale).

PARA* OLD CONKERWOOD (5% VOL aprox.)

MIDAS TOUCH (5% VOL aprox.)

SMUGGLERS SPECIAL (5% VOL aprox.)

1. Limpie y esterilice todo el equipo de fabricación de cerveza. Ponga las latas en agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido y, a continuación, vierta el contenido en los fermentadores esterilizados.

2. Añada 3,5 litros de agua hirviendo. Añada 16,5 litros de agua fría para así aumentar el volumen a 23 litros y mezcle bien para garantizar que el contenido se disuelva completamente.

3. Espolvoree la levadura sobre la superficie, tape el fermentador y déjelo reposar entre 4 y 6 días en un lugar cálido (entre 18 y 20°C, o 65 y 70°F). La fermentación habrá terminado cuando las burbujas dejen de subir (si usa un densímetro, cuando la densidad permanezca por debajo de 1,014°).

4. Trasvase la cerveza a botellas esterilizadas o a un barril presurizador y añada a cada botella una cucharadita de Light Spraymalt (extracto de malta seca) por 560 ml, o un máximo de 85 gramos por cada barril presurizador de 23 litros. En su lugar se puede utilizar o bien Muntons Carbonation Drops o bien azúcar. Coloque las botellas o el barril en un lugar cálido durante 2 días y, a continuación, déjelas durante 14 días o hasta que la cerveza se haya clarificado, en un lugar fresco.

PARA AMERICAN STYLE IPA (5,5% VOL aprox.)

Pasos 1, 2 y 4, tal y como se explica anteriormente*.

3. Espolvoree la levadura sobre la superficie, tape el fermentador y déjelo reposar entre 4 y 6 días en un lugar cálido (entre 18 y 20°C, o 65 y 70°F). Tras 4 días de fermentación, añada a la cerveza el lúpulo de la bolsita. No remueva, ya que la acción de la fermentación dispersa el lúpulo. La fermentación habrá terminado cuando las burbujas dejen de subir (si usa un densímetro, cuando la densidad permanezca por debajo de 1,014°).

PARA OAKED ALE (5% VOL aprox.)

Pasos 1, 2 y 4, tal y como se explica anteriormente*.

3. Espolvoree la levadura sobre la superficie, añada las virutas de roble de la bolsita justo después de echar la levadura y remueva con un agitador esterilizado. Tape el fermentador y déjelo reposar entre 4 y 6 días en un lugar cálido (entre 18 y 20°C, o 65 y 70°F). La fermentación habrá terminado cuando las burbujas dejen de subir (si usa un densímetro, cuando la densidad permanezca por debajo de 1,014°).

PARA BELGIAN STYLE ALE (7,5% VOL aprox.)

Pasos 1 y 3 tal y como se explica anteriormente*.

2. Añada 3,5 litros de agua hirviendo. Añada 14 litros de agua fría para así aumentar el volumen a 20,5 litros y mezcle bien para garantizar que el contenido se disuelva completamente.

4. Tras 5 días, cuando la densidad baja de 1,014, trasvase con sifón la cerveza a un tanque de fermentación esterilizado dejando atrás el poso de la levadura. Añada los 500 gramos de Spraymalt Light (extracto de malta seca) y remueva suavemente con un agitador esterilizado para incorporar el extracto de malta a la cerveza. Utilizando una taza o un vaso esterilizados, recoja media taza llena de posos de levadura, échelos a la cerveza y remueva suavemente. Tape el fermentador y colóquelo en una habitación cálida, manteniendo una temperatura constante de entre 20 y 24°C. Continúe la fermentación hasta que la densidad permanezca por debajo de 1,006. Después, botella o barril, como es habitual.

SWEDISH SE

URVAL AV HANTVERKSÖL

BRYGGINSTRUKTIONER

INTRODUKTION

Med detta kit har vi gjort det hårda arbetet åt dig så att du kan göra god öl i världsklass utan att vara rädd för att misslyckas. Varje östilt i urvalet har omsorgsfullt formulerats med sina egen unika och speciella ingredienser, kunnigt blandats av Muntons, så att du enkelt kan återskapa åkta hantverksöl av högsta kvalitet. Vi har avsiktligt gjort bryggningen superenkel så att du kan njuta både av att tillverka och dricka dessa mycket speciella moderna, men ändå klassiska ale.

Vi arbetar – du skapar.

Recept för att brygga 23 liter och 20,5 liter (endast ale i belgisk stil).

FÖR* OLD CONKERWOOD (volymprocent alkohol ca 5 %)

MIDAS TOUCH (volymprocent alkohol ca 5 %)

SMUGGLERS SPECIAL (volymprocent alkohol ca 5 %)

1. Rengör och sterilisera all ötillverkningsutrustning. Låt burkarna stå i hett vatten i 5 minuter för att mjuka upp innehåll och håll sedan burkarnas innehåll i den steriliserade jästanken.

2. Tillsätt 3,5 liter kokande vatten. Tillsätt 16,5 liter kallt vatten för att öka volymen upp till 23 liter och blanda noga för att säkerställa att allt innehåll är helt upplöst.

3. Strö jästen på ytan, täck över jästanken och låt stå i 4–6 dagar på en varm plats (mellan 18–20 °C, 65–70 °F). Jäsningen är klar när bubblorna inte längre stiger (om du använder en hydrometer är det när densiteten förblir konstant under 1,014°).

4. Håll över ölen till steriliserade flaskor eller ett tryckfat och tillsätt en tesked av ljus spraymalt per 560 ml i varje flaska eller högst 85 gram per varje tryckfat på 23 liter. Muntons karbonatiseringsdroppar eller socker kan användas i stället. Ställ flaskorna eller faten på en varm plats i 2 dagar och låt sedan stå 14 dagar på en sval plats eller tills ölet har klarat.

FÖR AMERIKANSK IPA (volymprocent alkohol ca 5,5 %)

1, 2 och 4 som ovan*.

3. Strö jästen på ytan, täck över jästanken och låt stå i 4–6 dagar på en varm plats (mellan 18–20 °C, 65–70 °F). Efter 4 dagars jäsning tillsätter du humlet från portionspåsen med humle i ölet. Rör inte om eftersom jäsningen skingrar humlen. Jäsningen är klar när bubblorna inte längre stiger (om du använder en hydrometer är det när densiteten förblir konstant under 1,014°).

FÖR OAKED ALE (alkoholhalt cirka 5 %)

1, 2 och 4 som ovan*.

3. Strö jästen på ytan, tillsätt ekspån från portionspåsen strax efter att du tillsatt jästen och rör om med en steriliserad omrörare. Täck över jästanken och låt stå i 4–6 dagar på en varm plats (mellan 18–20 °C, 65–70 °F). Jäsningen är klar när bubblorna inte längre stiger (om du använder en hydrometer är det när densiteten förblir konstant under 1,014°).

FÖR ALE I BELGISK STIL (volymprocent alkohol cirka 7,5 %)

1. och 3 som ovan*.

2. Tillsätt 3,5 liter kokande vatten. Tillsätt 14 liter kallt vatten för att öka volymen upp till 20,5 liter och blanda noga för att säkerställa att allt innehåll är helt upplöst.

4. Efter fem dagar när densiteten är under 1,014 suger du upp ölet i en steriliserad jäsningbehållare och låter jästsedimentet bli kvar. Tillsätt 500 g av ljus spraymalt och rör om försiktigt med en steriliserad omrörare för att blanda spraymaltet i ölet. Med hjälp av en steriliserad kopp eller bägare "skopar" du ungefär en halv kopp full med "jästresten" och håller det i ölet och rör om försiktigt. Sätt på den övre delen av jästanken och placera den i ett varmt rum för att hålla temperaturen mellan 20 °C och 24 °C. Fortsätt jäsningen tills densiteten förblir konstant under 1,006.

Håll sedan upp i flaska eller fat som vanligt.

TURKISH TR

EL YAPIMI ÜRÜN YELPAZESİ

MAYALAMA TALİMATLARI

GİRİ

Bu kit sayesinde, başarısızlık korkusu olmadan dünya kalitesinde lezzetli biralara üretmeniz için çok çalıştık. Olağanüstü kalitede gerçek el yapımı birayı kolayca yeniden üretmeniz mümkün sağlamamız için, ürün yelpazesindeki her bira stili Muntons tarafından uzmanlıkla harmanlanan kendi benzersiz ve kendine özgü içeriği ile dikkatli bir şekilde formüle edilmiştir. Bu çok özel modern-klasik İngiliz biralarını hem yapmanın hem de içmenin tadını çıkarabilmeniz için, mayalama işlemini kastılı olarak çok basit tuttuk.

Biz çalışıyoruz, siz üretiyorsunuz.

23 litre ve 20,5 litre mayalamak için tarif (sadece Belgian Style Ale).

İLGİLİ BİRA* OLD CONKERWOOD

(Alkol hacmi yaklaşık %5)

MIDAS TOUCH (Alkol hacmi yaklaşık %5)

SMUGGLERS SPECIAL (Alkol hacmi yaklaşık %5)

1. Bütün bira yapımı ekipmanlarını temizleyin ve sterilize edin. İçindekileri yumuşatmak için teneke kutuları 5 dakika boyunca sıcak suda bekletin ve ardından teneke kutunun içindekileri sterilize edilmiş fermentöre dökün.

2. 3,5 litre kaynar su ekleyin. Hacmi 23 litreye getirmek için 16,5 litre soğuk su ekleyin ve tüm içeriğin tamamen çözündüğünden emin olmak için iyice karıştırın.

3. Mayayı yüzeyin üzerine serpin, fermentörü kaplayın ve 4–6 gün boyunca ılık bir yerde (18–20°C, 65–70°F arası) beklemeye bırakın. Fermentasyon, kabarcıklar çıkmamaya başladığında (bir hidrometre kullanıyorsanız, yer çekimi 1,014° altında bir seviyede sabit kaldığında) tamamlanacaktır.

4. Birayı sterilize edilmiş şişelere veya bir basınç variline aktarın ve her şişeye 560 ml başına bir çay kaşığı veya 23 litre basınç varili başına maksimum 85 gram Light Spraymalt ekleyin. Alternatif olarak, Muntons Carbonation Drops veya şeker kullanılabilir. Şişeleri veya varili 2 gün boyunca ılık bir yerde bekletin ve ardından 14 gün boyunca veya bira berraklaşana kadar soğuk bir yerde dinlenmeye bırakın.

İLGİLİ BİRA AMERICAN STYLE IPA

(Alkol hacmi yaklaşık %5,5)

Yukarıdaki gibi 1, 2 ve 4*.

3. Mayayı yüzeyin üzerine serpin, fermentörü kaplayın ve 4–6 gün boyunca ılık bir yerde (18–20°C, 65–70°F arası) beklemeye bırakın. 4 günlük fermentasyondan sonra, şerbetçi otu torbasındaki şerbetçi otunu biraya ekleyin. Fermentasyonun etkisi şerbetçi otunu dağıtacağından, içine karıştırmayın. Fermentasyon, kabarcıklar çıkmamaya başladığında (bir hidrometre kullanıyorsanız, yer çekimi 1,014° altında bir seviyede sabit kaldığında) tamamlanacaktır.

İLGİLİ BİRA OAKED ALE (Alkol hacmi yaklaşık %5)

Yukarıdaki gibi 1, 2 ve 4*.

3. Mayayı yüzeyin üzerine serpin, mayayı atıktan hemen sonra torbadaki meşe talaşlarını ekleyin ve sterilize edilmiş bir karıştırıcı kullanarak karıştırın. Fermentörü kaplayın ve 4–6 gün boyunca ılık bir yerde (18–20°C, 65–70°F arası) beklemeye bırakın. Fermentasyon, kabarcıklar çıkmamaya başladığında (bir hidrometre kullanıyorsanız, yer çekimi 1,014° altında bir seviyede sabit kaldığında) tamamlanacaktır.

İLGİLİ BİRA BELGIAN STYLE ALE

(Alkol hacmi yaklaşık %7,5)

Yukarıdaki gibi 1 ve 3*.

2. 3,5 litre kaynar su ekleyin. Hacmi 20,5 litreye getirmek için 14 litre soğuk su ekleyin ve tüm içeriğin tamamen çözündüğünden emin olmak için iyice karıştırın.

4. Beş gün sonra yer çekimi 1,014°'ün altında olduğunda, maya çokeltisini bırakarak birayı sterilize edilmiş fermentasyon kutusuna sifonla çekin. 500 g Spraymalt Light ekleyin ve Spraymalt'ı biraya karıştırmak için sterilize edilmiş bir karıştırıcı ile hafifçe karıştırın. Sterilize edilmiş bir kap veya deney şişesi kullanarak, maya "tortulan" ile dolu bir kabin yaklaşık yarısını "keççe ile alıp" biranın içine atın ve hafifçe karıştırın. Üst kısmı fermentörün üzerine yerleştirin ve sıcaklığı 20° ile 24°C arasında tutmak için ılık bir odaya koyun. Yer çekimi 1,006°'nin altında sabit kalana kadar fermentasyona devam edin.

Daha sonra normal bir şekilde şişelere veya fiçiyi doldurun.

DEN HÅNDLAVEDE SERIE**BRYGGEVEJLEDNING****INTRODUKTION**

Med dette sæt har vi gjort det hårde arbejde for dig, så du kan lave lækker øl i verdensklasse uden at bekymre dig om fiasko. Hver øl-stil i serien er nøje formuleret med sine egne unikke og specifikke ingredienser, mesterligt blandet af Muntons, så du nemt kan genskabe ægte håndværksøl af enestående kvalitet. Vi har med vilje holdt brygprocessen ultraenkel, så du både kan nyde at fremstille og drikke disse meget specielle moderne klassiske ales.

Vi poder – du producerer.

Opskrift til at brygge 23 liter og 20,5 liter (kun Belgian Style Ale).

TIL* OLD CONKERWOOD (ca. 5 % Vol.)**MIDAS TOUCH (ca. 5 % Vol.)****SMUGGLERS SPECIAL (ca. 5 % Vol.)**

1. Rengør og steriliserér alt ølfremstillingsudstyr. Stil dåserne i varmt vand i 5 minutter for at blødgøre indholdet og hæld derefter dåsens indhold i den steriliserede fermenter.

2. Tilføj 3,5 liter kogende vand. Tilføj 16,5 liter koldt vand for at bringe volumen op til 23 liter og bland det grundigt for at sikre, at indholdet er helt opløst.

3. Drys gæren på overfladen, dæk fermenteren og lad det stå i 4–6 dage på et varmt sted (mellem 18–20 °C, 65–70 °F). Fermenteringen er færdig, når boblerne holder op med at boble op (hvis du bruger et hydrometer, er det når vægtfylden holder sig konstant under 1,014°).

4. Hæld øllet på steriliserede flasker eller en tryktønde og tilføj en teskefuld Light Spraymalt pr. 560 ml til hver flaske, eller højst 85 gram pr. 23 liter tryktønde. Muntons Carbonation Drops eller sukker kan anvendes i stedet. Stil flasker eller tønde et varmt sted i 2 dage og derefter i 14 dage på et køligt sted, eller indtil øllet er klar.

TIL* AMERICAN STYLE IPA (ca. 5,5 % Vol.)

1, 2 og 4 som ovenfor*.

3. Drys gæren på overfladen, dæk fermenteren og lad det stå i 4–6 dage på et varmt sted (mellem 18–20 °C, 65–70 °F). Efter 4 dage gæring, tilsæt humlen fra humleposen til øllet. Du må ikke røre i det, da virkningen af fermenteringen vil sprede humlen. Fermenteringen er færdig, når boblerne holder op med at boble op (hvis du bruger et hydrometer, er det når vægtfylden holder sig konstant under 1,014°).

TIL OAKED ALE (ca. 5 % Vol.)

1, 2 og 4 som ovenfor*.

3. Drys gæren på overfladen, tilsæt Oak chips fra posen lige efter tilsætning af gæren og rør det i ved at bruge en steriliseret omrører. Dæk fermenteren og lad det stå i 4–6 dage et varmt sted (mellem 18–20 °C, 65–70 °F). Fermenteringen er færdig, når boblerne holder op med at boble op (hvis du bruger et hydrometer, er det når vægtfylden holder sig konstant under 1,014°).

TIL BELGIAN STYLE ALE (ca. 7,5 % Vol.)

1 og 3 som ovenfor*.

2. Tilføj 3,5 liter kogende vand. Tilføj 14 liter koldt vand for at bringe volumen op til 20,5 liter og bland det grundigt for at sikre, at indholdet er helt opløst. 4. Efter fem dage, hvor vægtfylden er under 1,014, skal øllet flyttes til en steriliseret fermenteringsbeholder med en hævert, så der ikke kommer gærbundfald med over. Tilsæt 500 g Spraymalt Light og rør forsigtigt med en steriliseret omrører for at blande Spraymalten ind i øllet. Ved hjælp af en steriliseret kop eller et bæger, »skovl« cirka en halv kopfuld »bærme« fra gæren og tilsæt dette til øllet og rør forsigtigt. Placer det øverste på fermenteren og sted i et varmt rum for at holde temperaturen mellem 20 ° og 24 °C. Fortsæt gæring indtil vægtfylden holder sig konstant under 1,006. Derefter hælder du på flaske eller fustage som normalt.