

Danish – Muntons Hand Craft Winter Warmer

Vintervarm ale
20,5 liter hjemmebrygsæt

Vejledning

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 14,2 liter koldt vand for at bringe volumen op til 20,5 liter og bland det grundigt for at sikre, at indholdet er helt opløst.
3. Drys gæren på, 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 1014°).
4. Hæld øllet på flasker eller en tryktønne og tilføj en halv teskefuld Light Spraymalt pr. 560 ml til hver flaske, eller højst 85 gram pr. 23 liter tryktønne. Sukker kan anvendes i stedet. Stil flasker eller tønne et varmt sted i 2 dage og derefter i 14 dage på et køligt sted, eller indtil øllet er klaret.

Vigtig meddelelse: Med dette sæt er det vigtigt, at du nøjagtigt følger de anvisninger, der er angivet ovenfor. Hvis malten koger inden fermenteringen, ødelægges den delikate humlearoma og balancen i den endelige øl ændres.

Sukker: Dette sæt kræver ikke tilsættelse af andet sukker end til klargøring.

Ingredienser:

Humlemaltekstrakt (**bygmalt**, vand, humle, humleekstrakt), tørret ølgær (i pose).

Allergiråd: For allergener, se ingredienser med **fed skrift**.

Dette kit indeholder ingen bygsirup.

Dutch- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer Ale
Bierkit voor 20,5 liter

Instructies

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 14,2 liter koud water toe om het totale volume te vergroten tot 20,5 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) 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 1014°).
4. Schenk het bier over in gesteriliseerde flessen of een drukvat en voeg aan elke fles een halve theelepel Light Spraymalt per 1/2 liter toe, of maximaal 85 gram voor een drukvat van 22,5 liter. Daarvoor in de plaats kan ook suiker worden gebruikt. 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.

Belangrijk: Het is belangrijk dat u voor deze kit de bovenstaande instructies nauwkeurig opvolgt. Als u de mout laat koken voordat de fermentatie plaatsvindt, gaat het delicate hoparoma verloren en is dat van invloed op de balans van de uiteindelijke biersmaak.

Suiker: Voor deze kit hoeft suiker alleen maar te worden toegevoegd ten behoeve van het suikerpreparaat.

Ingrediënten:

Moutextract met hop (**gerstemout**, water, hop, hopextract), droge biergist (in zakje).

Allergie-advies: Voor allergenen: zie **vetgedrukte** ingrediënten.

Deze kit bevat geen gerstsiroop.



French- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Bière chaude pour l'hiver
Kit de 20,5 litres de bière maison

Instructions

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 votre fermenteur stérilisé.
2. Ajoutez 3,5 litres d'eau bouillante. Ajoutez 14,2 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.
3. Saupoudrez la levure, 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 ou dans un baril de pression et ajoutez une demi-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. Vous pouvez utiliser 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.

Remarque importante : Avec ce kit, il est important que suiviez scrupuleusement les instructions données ci-dessus. La cuisson du malt avant la fermentation détruira l'arôme délicat du houblon et modifiera l'équilibre de la bière obtenue.

Sucre : Ce kit ne requiert pas d'ajout de sucre autrement qu'à l'amorçage.

Ingrédients :

Extrait de malt houblonné (**orge** malté, eau, houblon, extrait de houblon), levure de bière sèche (en sachet).

Conseils sur les allergies : Pour les allergènes, voir les ingrédients en **gras**.

Ce kit ne contient pas de sirop d'orge.



Finnish- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer -olut
20,5 litran oluvalmistuspakkaus

Ohjeet

1. Puhdista ja steriloi oluvalmistuslaitteisto. Pidä purkkeja kuumassa vedessä 5 minuutin ajan pehmentääksesi sisältöä, ja kaada sisältö sitten steriloituun käymisastiaan.
2. Lisää 3,5 litraa kiehuvaa vettä. Lisää 14,2 litraa kylmää vettä, jotta kokonaismäärä on 20,5 litraa, ja sekoita, kunnes sisältö on sekoittunut täysin.
3. Ripottele hiiva ja peitä käymisastia. Jätä seisomaan 4–6 päiväksi lämpimään paikkaan (18–20 °C). Käymisprosessi on valmis, kun kuplia ei enää nouse (jos käytät ominaispainomittaria: kun ominaispainolukema vakiintuu alle 1,014 °).
4. Siirrä olut pulloihin tai painetyynyriin, ja lisää kuhunkin pulloon puoli teelusikallista Light Spraymalt - spraymallasta jokaista 0,56 litraa kohti, tai enintään 85 grammaa per 23 litran painesäiliö. Voit käyttää vaihtoehtoisesti sokeria. Laita pullo tai tynnyri pystyasentoon lämpimään paikkaan 2 päivän ajaksi, ja säilytä niitä sen jälkeen viileässä 14 päivää tai sen aikaa, kunnes olut on selkiytynyt.

Tärkeitä huomautuksia: On tärkeää noudattaa pakkauksen kanssa tarkasti edellä annettuja ohjeita. Maltaan keittäminen ennen käymistä tuhoaa herkän humala-aromin ja muuttaa lopullisen oluen tasapainoa.

Sokeri: Tämä pakkaus ei edellytä sokerin lisäämistä pohjustuksen jälkeen.

Ainesosat:

Humaloitu mallasuute (**ohramallas**, vesi, humalat, humalauutteet), kuivattu oluthiiva (pussissa).

Allergiaohjeet: Allergeenit on ilmaistu ainesosissa **lihavoituna**.

Pakkaus ei sisällä ohrasiirappia.



German- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winterbier
Selbstbrausatz für 20,5l

Gebrauchsanweisung

1. Reinigen und sterilisieren Sie alle Geräte für die Bierherstellung. Stellen Sie die Behälter für fünf Minuten in heißes Wasser, um den Inhalt weich zu machen, gießen Sie ihn anschließend in Ihren sterilisierten Gärbehälter.
2. Fügen Sie 3,5 Liter kochendes Wasser hinzu. Fügen Sie 14,2 Liter kaltes Wasser hinzu, um eine Gesamtmenge von 20,5 Liter zu erreichen. Mischen Sie alles gründlich, bis alle Zutaten vollständig aufgelöst sind.
3. Streuen Sie die Hefe darauf und decken Sie den Gärbehälter ab. Lassen Sie das Ganze 4-6 Tage an einem warmen Ort (18-20°C) stehen. Der Gärvorgang ist abgeschlossen, wenn keine Blasen mehr aufsteigen (wenn Sie ein Dichtemessgerät verwenden, muss die Dichte konstant unter 1014° bleiben).
4. Füllen Sie das Bier in Flaschen oder in ein Fass und geben Sie je halben Liter einen halben Teelöffel helles Malzextrakt-Pulver in jede Flasche bzw. höchstens 85 Gramm je 23-Liter-Fass. Alternativ kann auch Zucker verwendet werden. Lassen Sie die Flaschen zunächst für zwei Tage an einem warmen Ort ruhen und anschließend an einem kalten Platz oder bis das Bier klar geworden ist.

Wichtiger Hinweis: Es ist überaus wichtig, dass Sie sich bei Verwendung dieses Satzes genau an die obige Gebrauchsanweisung halten. Ein Aufkochen des Malzes vor dem Gärvorgang zerstört das feine Hopfenaroma und beeinträchtigt die Ausgewogenheit des fertigen Bieres.

Zucker: Bei diesem Satz wird Zucker lediglich für die Vorbereitung benötigt.

Zutaten:

Gehopftes Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser, Hopfen, Hopfenextrakte), Trockenbrauhefe (in Portionspackung).

Hinweis für Allergiker: Zutaten, die Allergene enthalten können, sind **fett gedruckt**.

Gerstensirup ist im Lieferumfang nicht enthalten.

Norwegian- Muntons Hand Craft Winter Warmer



Winter Warmer-øl
Hjemmebryggingsett for 20,5 liter

Instruksjoner

1. Rengjør og steriliser alt utstyret for ølbrygging. La bokser stå i varmt vann i 5 minutter for å mykne innholdet, hell deretter boksenes innhold inn i det steriliserte gjærkaret.
2. Legg til 3,5 liter kokende vann. Legg til 14,2 liter kaldt vann for å øke volumet til 20,5 liter, og bland deretter grundig for å sørge for at alt innholdet har løst seg helt opp.
3. Strø over gjæren, dekk gjærkaret og la den stå i 4–6 dager på et varmt sted (18–20 °C). Gjæringen er fullført når boblene slutter å stige (når tyngdekraften holder seg konstant under 1,014° hvis du bruker et hydrometer).
4. Overfør ølet til 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. Du kan bruke sukker 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.

Viktig: Når du bruker dette settet, er det viktig at du følger instruksjonene ovenfor nøye. Dersom maltet blir kokt før gjæringen, vil det ødelegge den gode humlelukten og forandre balansen i ølet.

Sukker: Dette settet krever ikke ekstra sukker utenom for påfylling.

Ingredienser:

Maltekstrakt (maltet **bygg**, vann, humle, humleekstrakt), tørket bryggegjær (i pose).

Allergiråd: Allergikere må være oppmerksomme på ingredienser som er skrevet med **fet** skrift.

Dette settet inneholder ikke maltsirup.



Polish- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer Ale

Zestaw do domowej produkcji piwa o objętości 36 pint (20,5 litra)

Instrukcje

1. Wyczyścić 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 (6 pint brytyjskich) gotującej się wody. Dolać 14,2 litra (25 pint brytyjskich) zimnej wody, tak aby zwiększyć całkowitą objętość do 20,5 litra (36 pint brytyjskich), a następnie starannie wymieszać w celu całkowitego rozpuszczenia.
3. Rozsypać drożdże, 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 1014°).
4. Przebrać piwo do butelek albo beczki ciśnieniowej, a następnie dodać jedną połowę łyżki ekstraktu słodowego Light Spraymalt na 560 ml (1 pinta) do każdej butelki albo maksymalnie 85 gramów (3 uncje) na beczkę ciśnieniową o pojemności 23 litrów (5 galonów). Alternatywnie można użyć 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 przejrzyste.

Ważna informacja: Korzystając z tego zestawu, należy uważnie przestrzegać podanych wyżej instrukcji. Zagotowanie siodu przed fermentacją zlikwiduje delikatny posmak chmielu i niekorzystnie wpłynie na równowagę smakową uzyskanego piwa.

Cukier: Poza procesem butelkowania ten zestaw nie wymaga dodawania żadnego cukru.

Składniki:

Ekstrakt siodu chmielonego (siod **jęczmienny**, woda, chmiel, ekstrakty chmielowe), suszone drożdże piwowarskie (w saszetce).

Informacja dla alergików: Alergeny oznaczono **pogrubionym** tekstem.

Zestaw nie zawiera syropu jęczmiennego.



Portuguese- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer Ale

Conjunto de produção de cerveja para 20,5 litros

Instruções

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 14,2 litros de água fria para aumentar o volume total até 20,5 litros (36 *pints* RU) e misture meticulosamente para garantir que todo o conteúdo é dissolvido completamente.
3. Polvilhe a levedura, 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 ou um barril de pressão e adicione meia colher de chá de Spraymalt Light por 560 ml a cada garrafa, ou até 85 gramas (3 onças) por barril de pressão de 23 litros (5 galões RU). Em alternativa, pode utilizar açúcar. Coloque as garrafas na vertical num local quente durante 2 dias, seguidos de 14 dias num local fresco ou até a cerveja clarear.

Aviso importante: Com este conjunto, é importante que siga rigorosamente as instruções fornecidas acima. Ferver o malte antes da fermentação destruirá o aroma delicado do lúpulo e irá alterar o equilíbrio da cerveja final.

Açúcar: Este conjunto não requer a adição de açúcar adicional além do utilizado na preparação.

Ingredientes:

Extrato de malte com lúpulo (malte de **cevada**, água, lúpulo, extrato de lúpulo), levedura seca para produção de cerveja (em saqueta).

Aviso de alergia: Para saber quais são os alergénios, ver ingredientes a **negrito**.

Este conjunto não contém xarope de cevada.



Russian- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Теплый зимний эль

Набор для производства 20,5 литров пива (36 английских пинт)

Инструкции

1. Подготовьте чистое и стерилизованное оборудование для пивоварения. Поместите емкости в горячую воду на 5 минут, чтобы содержимое размягчилось, затем перелейте его в стерилизованную емкость для брожения.
2. Добавьте 3,5 литра (6 английских пинт) кипящей воды. Добавьте 14,2 литра (25 английских пинт) холодной воды, чтобы довести объем до 20,5 литров (36 английских пинт), и тщательно все перемешайте, чтобы содержимое полностью растворилось.
3. Насыпьте дрожжи, накройте емкость для брожения и на 4–6 дней поставьте в теплое место, где температура составляет примерно 18–20 °С. Когда процесс брожения завершится, на поверхности пива не будет пузырьков. Если вы используете аэрометр, его значение должно быть менее 1014°.
4. Перелейте пиво в бутылки или пивной бочонок и добавьте пол чайной ложки экстракта Light Spraymalt на 0,568 литра (1 пинту) в каждую бутылку или максимум 85 г (3 унции) на бочонок объемом 23 л (5 английских галлонов). Вместо экстракта можно использовать сахар. 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.

Важно: используйте данный набор, точно следуя приведенным инструкциям. Кипячение солода до начала брожения перебивает тонкий аромат хмеля и повредит вкусу готового продукта.

Сахар: данный набор предусматривает добавление сахара только в процессе выдержки пива.

Состав:

охмеленный экстракт солода (**ячменный** солод, вода, хмель, экстракты хмеля), сухие пивные дрожжи (в пакетиках).

Информация об аллергенах: названия ингредиентов, которые могут вызвать аллергию, выделены **полужирным** шрифтом.

Данный набор не содержит ячменного сиропа.



Spanish- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer Ale
Kit para 36 pintas de elaboración artesanal

Instrucciones

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 (6 pintas) de agua hirviendo. Añada 14,2 litros (25 pintas) de agua fría para así aumentar el volumen a 20,5 litros (36 pintas) y mezcle bien para garantizar que el contenido se disuelve 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 1014).
4. Trasvase la cerveza a botellas o a un barril presurizador y añada a cada botella media cucharadita de Light Spraymalt (extracto de malta seca) por cada pinta (0,56 litros), o un máximo de 85 gramos (3 onzas) por cada barril presurizador de 5 galones (23 litros). En su lugar se puede utilizar 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.

Aviso importante: para la elaboración de cerveza con este kit es importante que siga las instrucciones proporcionadas al pie de la letra. Hervir la malta antes de la fermentación destruiría el delicado aroma del lúpulo y alteraría el equilibrio de la cerveza obtenida.

Azúcar: este kit no requiere añadir más azúcar aparte de la utilizada para el cebado.

Ingredientes:

Extracto de malta lupulizada (**cebada** malteada, agua, lúpulo, extractos de lúpulo), levadura deshidratada para la elaboración de cerveza (en bolsita).

Información sobre alérgenos: Los ingredientes alérgenos están marcados en **negrita**.

Este kit no contiene jarabe de cebada.

Swedish- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Värmande vinteröl
Hembrygdskit för 20,5 liter

Instruktioner

1. Rengör och sterilisera all öltillverkningsutrustning. Låt burkarna stå i hett vatten i 5 minuter för att mjuka upp innehållen och häll sedan burkarnas innehåll i den steriliserade jästanken.
2. Tillsätt 3,5 liter kokande vatten. Tillsätt 14,2 liter kallt vatten för att öka volymen upp till 20,5 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 1014°).
4. Häll över ölen till flaskor eller ett tryckfat och tillsätt en halv tesked av ljus spraymalt per 560 ml i varje flaska eller högst 85 gram per varje tryckfat på 23 liter. Socker kan användas istället. 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 klarnat.

Viktigt meddelande: Med det här kitet är det viktigt att du exakt följer instruktionerna som ges ovan. Genom att koka malten före fermenteringen förstör du den fina humlearomen och ändrar balansen i den slutliga ölen.

Socker: Det här kitet kräver inga tillsatser av socker utöver för basbearbetning.

Ingredienser:

Humlat maltextrakt (**korn**malt, vatten, humle, humleextrakt), torr bryggerijäst (i portionspåse).

Allergiråd: För allergiframkallande ämnen se ingredienser i **fetstil**.

Detta kit innehåller ingen kornsirap.



Turkish- Muntons Hand Craft Winter Warmer

Winter Warmer Ale
20,5 litre bira mayalama kiti

Talimatlar

1. Bütün bira yapımı ekipmanlarını temizleyin ve sterilize edin. İçindekileri yumuşatmak için teneke kutuları 5 dakika boyunca sıcak suda bekletin ve ardından kutunun içindekileri sterilize edilmiş fermentöre dökün.
2. 3,5 litre kaynar su ekleyin. Hacmi 20,5 litreye getirmek için 14,2 litre soğuk su ekleyin ve tüm içeriğin tamamen çözüldüğünden emin olmak için iyice karıştırın.
3. Mayayı serpiştirin, fermentörü kaplayın ve 4–6 gün boyunca ılık bir yerde (18–20°C, 65–70°F arası) beklemeye bırakın. Fermentasyon, kabarcıklar çıkmamaya başladığında (hidrometre göstergesinde yer çekimi 1,014° altında bir seviyede sabit kaldığında) tamamlanacaktır.
4. Birayı şişelere veya bir basınç variline aktarın ve her şişeye 560 ml başına yarım çay kaşığı veya her 23 litre basınç varili başına maksimum 85 gram Light Spraymalt ekleyin. Alternatif olarak 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.

Dikkat: Bu kiti kullanırken yukarıda belirtilen talimatlara tamamen uyduğunuzdan emin olun. Fermantasyon sürecinden önce maltı kaynatırsanız leziz şerbetçi otu aroması yok olacaktır ve elde edeceğiniz biranın tat dengesi değişecektir.

Şeker: Bu kit şişelemede kullanılacak şeker dışında ekstra şeker ilavesi gerektirmez.

İçindekiler:

Hopped malt ekstraktı (**arpa** maltı, su, şerbetçi otu, şerbetçi otu ekstratları), kuru bira mayası (torbada).

Alerji önerisi: Alerjenler **koyu** renkle belirtilmiştir.

Bu kit, arpa şurubu içermez.