

Brewferm®-Bierpakete ist sehr einfach. Am wichtigsten ist es, dass alle Angaben genau befolgt sind. Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Gebrauchsanweisung für alle Biersorten ist die Zubereitung im Prinzip dieselbe, allerdings sind die Mengen an Zucker und Wasser unterschiedlich. Diese verschiedenen Angaben sind in der WASSER- UND ZUCKERTABELLE.

Das Bierpaket, die Hefe und gegebenenfalls das Etikett. Öffnen Sie danach das Bierpaket und erwärmen Sie es für 10 Minuten lang im Wasserbad, sodass sich die Hefe auflöst. Gießen Sie den Inhalt dann in ein gereinigtes Braugefäß (weiße Flasche, Bierfass usw.). Spülen Sie die Dose mit 1 Liter warmem Leitungswasser nach. Fügen Sie das Bierpaket hinzu, und fügen Sie dies ebenfalls hinzu, in dem pro zu brauendem Liter die Menge ZUCKER und die Menge Hefe angegeben ist. (Anmerkung: Zucker löst sich besser in kochendem Wasser als in kaltem Wasser.) Fügen Sie zum Schluss das Wasser hinzu, und lassen Sie das Ganze auf ca. 20 °C abkühlen. Füllen Sie das Bier in ein sauberes Gefäß mit Gärspund umzufüllen. Dies tun Sie nach dem Ausschöpfen der Hefe. Entfernen Sie das Etikett oder den Gärspund. Fügen Sie das Bier zum Gärungsprozess hinzu, und lagern Sie es für 1 bis 2 Wochen bei 20-23 °C. Dies ist die Lagerung oder zweite Gärung. Nach der Lagerung wird das Bier abgefüllt. Anmerkung: Dieser Zwischenschritt wird Ihnen in möglicher Weise überspringen, wenn Sie nur 1 Eimer besitzen.

Das Bier vor seiner vollständigen Vergärung (es ist somit noch etwas Aktivität im Bier) in ein sauberes Gefäß mit Gärspund umzufüllen. Dies tun Sie nach dem Ausschöpfen der Hefe. Entfernen Sie das Etikett oder den Gärspund. Fügen Sie das Bier zum Gärungsprozess hinzu, und lagern Sie es für 1 bis 2 Wochen bei 20-23 °C. Dies ist die Lagerung oder zweite Gärung. Nach der Lagerung wird das Bier abgefüllt. Anmerkung: Dieser Zwischenschritt wird Ihnen in möglicher Weise überspringen, wenn Sie nur 1 Eimer besitzen.

Die tatsächliche Abfüllung, ist die Verwendung eines Hydrometers dem Hydrometer messen Sie jetzt die Abfülldichte. Dies ist das die Dichte nach Biersorte verschieden sein kann (siehe WASSER- UND ZUCKERTABELLE). Die erwartende spezifische Gewicht.

Die tatsächliche Abfüllung, ist die Verwendung eines Hydrometers dem Hydrometer messen Sie jetzt die Abfülldichte. Dies ist das die Dichte nach Biersorte verschieden sein kann (siehe WASSER- UND ZUCKERTABELLE). Die erwartende spezifische Gewicht.

Das spezifische Gewicht erreicht wurde, können Sie abfüllen. Füllen Sie das Bier in ein sauberes Gefäß um. Dies tun Sie vorsichtig mithilfe des Ablasshahns. Entfernen Sie das Etikett oder den Gärspund. Fügen Sie das Bier zum Gärungsprozess hinzu, und lagern Sie es für 1 bis 2 Wochen bei 20-23 °C. Dies ist die Lagerung oder zweite Gärung. Nach der Lagerung wird das Bier abgefüllt. Anmerkung: Dieser Zwischenschritt wird Ihnen in möglicher Weise überspringen, wenn Sie nur 1 Eimer besitzen.

Das Bier für die Flaschengärung in stabile Bierflaschen oder in ein Bierfass abfüllen. Wenn Sie in Flaschen abgefüllt haben, öffnen Sie jetzt eine Flasche. Füllen Sie das Bier danach an einem kühlen Ort abfüllen. Füllen Sie das Bier danach an einem kühlen Ort abfüllen. Füllen Sie das Bier danach an einem kühlen Ort abfüllen.

Das Bier Utensilien müssen sehr gut gereinigt sein. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI.

Das Bier Geschmack zu erzielen, können Sie anstelle gewöhnlichen Kristallzuckers oder Rohrzucker verwenden. In diesem Fall müssen Sie aber 5% mehr Zucker hinzufügen.

VORSICHTSMASSNAHMEN:
Das Bier bei der Flaschengärung in einem getrennten und abgedeckten Bereich abfüllen. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI.

VORSICHTSMASSNAHMEN:
Das Bier bei der Flaschengärung in einem getrennten und abgedeckten Bereich abfüllen. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI.

VORSICHTSMASSNAHMEN:
Das Bier bei der Flaschengärung in einem getrennten und abgedeckten Bereich abfüllen. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI. Benutzen Sie hierfür am besten ein Spezialreinigungsmittel, wie z. B. Chemipro® OXI.

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!

SAFETY PRECAUTIONS:

- Observe the following rules to avoid the risk of exploding bottles or kegs:
- 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.

www.Home-Brew-Online.com



TYPE / TYPE / TYPE / TYP / TIPO	Brouw hoeveelheid / quantité à brasser / brew volume / Brauvolumen / volume di fermentazione	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	1	WATER / EAU / WATER / WASSER / ACQUA	1	Begindichtheid / densité initiale / original gravity / Anfangsdichte / densità originale	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	2	SUIKER / SUCRE / SUGAR / ZUCKER / ZUCCHERO	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	50 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	55,5 g/l		11 L		1.060	7 g/l		2,5 g/l	
Kriek ⁽³⁾	12 L	71,6 g/l		8 L		1.053	7 g/l		2,5 g/l	
Diabolo	9 L	41,6 g/l		5 L		1.075	7 g/l		2,5 g/l	
Gold	12 L	55,5 g/l		8 L		1.053	7 g/l		2,5 g/l	
Oud Vlaams Bruin ⁽⁴⁾	12 L	41,6 g/l		8 L		1.060	7 g/l		2,5 g/l	
Tarwebier ⁽⁵⁾	15 L	69 g/l		11 L		1.052	7 g/l		2,5 g/l	
Grand Cru	9 L	50 g/l		5 L		1.075	7 g/l		2,5 g/l	
Triple	9 L	55,5 g/l		5 L		1.075	7 g/l		2,5 g/l	
Framboos ⁽⁶⁾	12 L	55,5 g/l		8 L		1.053	7 g/l		2,5 g/l	
Gallia	12 L	41,6 g/l		8 L		1.055	7 g/l		2,5 g/l	
Oranje Bock	12 L	41,6 g/l		8 L		1.054	7 g/l		2,5 g/l	