

BEER BREW KIT



INSTRUCTION MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG

SIMCOE IPA

CONTENTS OF THE PACKAGE

- Fermentation bottle
- Bottle stopper
- Airlock
- Racking cane
- Siphon tube
- Thermometer
- Cleaning agent
- Hops
- Milled malt
- Beer yeast
- Tubing clamp

YOU WILL ALSO NEED THE FOLLOWING

- 6-litre pot (a 2nd pot is also useful)
- Strainer
- Funnel
- Large mixing spoon
- A bucket in which to clean materials
- Ice (packs) to make an ice bath for after boiling
- Clean towel or kitchen paper
- Measuring cup
- Kitchen scale

YOU WILL ALSO NEED THE FOLLOWING AFTER 2 WEEKS

- Swing-top bottles or the Beer Bottling Kit with all the necessary products for bottling.
- 25 grams granulated sugar

BEER BOTTLING KIT + BEER MIX

- Scan the QR code and order your Beer Bottling Kit and Beer Mix refill kit.



PREPARATION

- ☐ Read this manual carefully before you get started. Check whether everything is in the package.
- ☐ Cleanliness when working is paramount when it comes to brewing beer. If everything is not completely clean, this will affect your beer. This first step is, therefore, the most important part of the entire process.
- ☐ Take a clean bucket or pot you can use to clean the materials you will be using. Take the sachet of cleaning agent and dissolve the contents (20 g) in 5 litres of hot water. It is very important that all of the materials are thoroughly cleaned. The best way to do this is to wash them thoroughly until they look clean, rinse them and then leave them to soak in the water with the cleaning agent for at least 2 minutes. The cleaning agent removes contamination that you cannot see and should be used as the final rinse. You do not need to dry the materials afterwards, just leave them to drip onto a clean towel. Otherwise, you risk contaminating the materials again.
- ☐ For best results, it is important to clean all of the products that will be coming into contact with your beer as you carry out the process below, in the way described above. Set some cleaning agent aside just in case you have forgotten to clean something while you brew your beer.

BREWING STEP 1: MASHING

- ☐ Heat 3 litres of water to 70°C in a pot. You can measure the temperature using the thermometer from the box.
- ☐ Take the pot off the heat and add the contents of the malt package. In brewing jargon, this step is known as 'mashing in'.
- ☐ Use a spatula or spoon to gently mix the malt and water until everything is evenly distributed; there should be no dough balls in the pot. If the mixture is too dry, add some hot water.
- ☐ Keep the temperature at around 65°C for 60 minutes. The best way to do this is by putting a lid on the pot and regularly checking the temperature. You can put the pot on low heat, if needed. Stir regularly and check the temperature at various spots in the pot.
- ☐ Once 60 minutes have passed, increase the temperature to 78°C. Keep stirring the mixture while it is heating. This is known as 'mashing out'. Once you've reached the correct temperature, you can go straight to the next step.

BREWING STEP 2: RINSING

- ☐ Heat 3 litres of clean water to 78°C.
- ☐ Place the strainer on top of a large enough pot. Scoop and pour the hot grain (malt) mixture into the strainer and collect the liquid. This is your 'wort'.
- ☐ Next, slowly pour the 3 litres of clean, 78°C water over the malt in the strainer. Make sure you pour water all over the malt. Carefully collect the water that runs through the malt into the pot, with the rest of the wort.

BREWING STEP 3: BOILING

- ☐ Remove the strainer from the pot. The grains can be composted.
- ☐ Bring the wort to a boil. Note: Don't leave the pot unattended; the mixture may form foam due to the proteins in the wort. Prevent the mixture of boiling over.
- ☐ Let the wort boil until the 'hot break'. This is when the proteins coagulate and the wort foams less. The wort should boil gently (more of a simmer than a rolling boil).
- ☐ Let the wort boil for 60 minutes. Keep an eye on the time so you know when to add the other ingredients. (Stir the mixture regularly as it simmers to prevent the bottom from scorching.)
- ☐ At the start of the 60 minutes: add 1/3 of the hops.
- ☐ After a 50 minute boil: add the rest of the hops.
- ☐ After a 60 minute boil: turn off the heat.
- ☐ After the boil, some of your wort will have vaporised. You will now have 4 litres left. You may have less wort than that depending on how wide your pot is, the intensity of your boil and the temperature on your brewing day. This is not a problem, as you will be able to add more water during the next step.

BREWING STEP 4: COOLING

- ☐ Partly fill your sink with water and turn it into an ice bath by adding ice or ice packs to the water.
- ☐ Place the pot in this ice bath. The liquid must be cooled to 21°C quickly. At this point it is also crucial that the materials coming into contact with your wort are clean.

FERMENTATION

- ☐ Rinse your fermentation bottle with the remaining cleaning agent; make sure that the sieve and funnel have been rinsed and left to dry on kitchen paper or a clean towel.
- ☐ Place the sieve over your funnel and pour the cooled liquid (wort) through the funnel into the fermentation bottle. When there are 4 litres of liquid the carboy will be filled to around 7 cm below the handle. Do not fill it beyond this point. If you have too little liquid, you can top it up with clean water (cold-lukewarm).
- ☐ Open the packet of yeast and pour all of it into the fermentation bottle. We call this 'inoculating the wort'.
- ☐ Rinse the silicone stopper and airlock with the cleaning agent. Assemble it again and fill with the cleaning agent up to the mark. Put the airlock in the opening of the silicone stopper and put the stopper in the opening of the bottle.
- ☐ Carefully place your beer in a dark place; the room temperature should ideally be as stable as possible and around 20°C. If you do not have a dark room at the right temperature, you can also cover your bottle to protect it from light. Too much light can give beer a lightstruck flavour i.e. a really bad taste.
- ☐ Most of the fermentation process will be over after two or three days; you will notice that the bubbling in the airlock is reduced. Your beer will probably look much cloudier and you will see foam on top.
- ☐ Leave your beer at room temperature in a dark place for another two to three weeks until it comes time to bottle it. You will need bottles for this. You can use some old swing-top bottles and clean them with the cleaning agent or you can order the complementary Beer Bottle Kit, which contains new bottles, a crown capper and crown caps from www.Brouwland.com.

- ☐ Thoroughly rinse your bottles until they look clean. In a bucket, make a solution using the cleaning agent, just as you did before brewing. Let the bottles soak in the cleaning agent for a few minutes to ensure any small contamination is removed.
- ☐ Pour the cleaning agent into a pot large enough to collect the beer. Ensure a two-minute contact time to make sure the pot is clean. Pour the cleaning agent back into the bucket as you will need it again later.
- ☐ Dissolve 25 grams of sugar in half a cup of hot water. Pour this into the cleaned pot.
- ☐ It is now time to transfer your brew to the pot. We take this step to make sure the sediment at the bottom of your fermentation bottle does not end up in your bottles. These are dead yeast cells and we do not want them in our beer. When transferring the brew, make sure not to let the racking cane go too low into the carboy and suck up dead yeast.
- ☐ Submerge the racking cane together with the tube from the box in the cleaning solution.
- ☐ Place the tube over the short end of the racking cane. Fill the tube with cleaning agent and pinch it closed. Remove the stopper from the fermentation bottle and put it in the fermentation bottle to just above the sediment. Make sure your fermentation bottle is always at a point higher than the pot to which you are transferring the beer. The siphon will automatically begin to flow as soon as you release the tube. Allow the residual cleaning agent to drain away. When the beer begins to flow, catch it in the pot containing your sugar solution. Towards the end keep the fermentation bottle tilted, but be careful to make sure that as little sediment as possible is transferred.
- ☐ It is now time to bottle your beer. Do this using the racking cane in the same way as before. Fill bottles to 4 cm below the rim. Scan the QR code to watch the tutorial video 'How to syphon' on the product page.
- ☐ Close the bottles with their tops or seal with a crown cap using the bottle capper. Make sure you always clean the caps using the cleaning product.
- ☐ Leave the bottles to rest in a cool, dry place for at least two to four weeks. This will give the beer extra time to mature and to form CO₂ and extra alcohol.
- ☐ Put the bottles in the fridge the night before you want to enjoy your beer.
- ☐ Enjoy it alone or with friends.

INHOUD VAN HET BROUWPAKKET

- Gistingsfles
- Flessendop
- Waterslot
- Hevelpijpje
- Hevelslang
- Thermometer
- Reinigingsmiddel
- Hop
- Geschrote mout
- Biergist
- Slangkleem

ZELF NOG VOORZIEN VOOR HET BROUWEN

- Kookpot 6 l (2^{de} kookpot is handig)
- Zeef
- Trechter
- Grote roerlepel
- Eventueel een emmer om materialen in te reinigen
- IJs of ijs-elementen om een ijsbad te maken voor na het koken
- Propere handdoek of keukenpapier
- Maatbeker
- Keukenweegschaal

ZELF NOG VOORZIEN NA 2 WEKEN

- Beugelflesjes of de Beer Bottling Kit met alle benodigheden om je bier te bottelen.
- 25 gram kristalsuiker

BEER BOTTLING KIT + BEER MIX

- Scan de QR-code en bestel meteen je Beer Bottling Kit en Beer Mix navulpakket.



- ☐ Alvorens van start te gaan, lees aandachtig deze handleiding. Check of alle onderdelen aanwezig zijn in de verpakking.
- ☐ Proper werken is het voornaamste bij bier brouwen. Als je spullen niet helemaal schoon zijn, gaat dit zonder twijfel een impact hebben op je bier. Deze stap is dus de allerbelangrijkste van het hele proces.
- ☐ Neem een zuivere emmer of pot waarin je het materiaal wat je gaat gebruiken kan reinigen. Los 20 g reinigingsmiddel (1 zakje) op in 5 liter warm water. Het is uiterst belangrijk dat alle materialen goed gereinigd zijn, dit doe je het best door ze grondig af te wassen tot ze visueel schoon zijn, af te spoelen en vervolgens minstens 2 minuten in aanraking te laten komen met het water waarin je het reinigingsmiddel hebt opgelost. Het reinigingsmiddel dient om verontreinigingen die visueel niet waarneembaar zijn toch te verwijderen en is dus slechts een laatste spoeling. Je hoeft het materiaal vervolgens niet af te drogen, gewoon afdruipen op een propere handdoek volstaat omdat anders de kans bestaat dat het terug verontreinigd wordt.
- ☐ Voor een optimaal resultaat is het belangrijk om bovenstaande reiniging uit te voeren op alle producten die in aanraking komen met het bier bij de volgende stappen. Zet het reinigingsmiddel dus aan de kant voor het geval dat je tijdens het brouwen toch nog iets vergeten te reinigen bent.

BROUWEN DEEL 1: MAISCHEN

- ☐ Verwarm 3 liter water in een kookpot tot 70 °C. Je kan de temperatuur meten met de thermometer uit de doos.
- ☐ Haal de pot van het vuur en voeg de inhoud van de verpakking 'mout' erbij. Deze stap wordt in het brouwjargon 'inmaïschen' genoemd.
- ☐ Meng de mout en het water met een lepel of spatel rustig door elkaar tot alles goed verdeeld is, er mogen zich geen deegballen meer vormen in de kookpot. Indien het mengsel te droog is, voeg dan wat warm water toe.
- ☐ Houd de temperatuur gedurende 60 minuten rond de 65 °C, dit doe je bij voorkeur door een deksel op de pot te zetten en de temperatuur regelmatig te meten. Indien nodig kan je de kookpot even terug op een laag vuur zetten. Roer regelmatig even om en controleer de temperatuur op meerdere plekken in de pot.
- ☐ Na 60 minuten kan je de temperatuur opdrijven tot 78 °C. Blijf roeren tijdens het opwarmen. Dit wordt 'uitmaïschen' genoemd. Deze temperatuur bereiken is voldoende, je mag meteen verder gaan met de volgende stap.

BROUWEN DEEL 2: SPOELEN

- ☐ Verwarm 3 liter zuiver water tot 78 °C.
- ☐ Zet je zeef boven een voldoende ruime pot. Schep en giet het hete graanmengsel op de zeef en vang de vloeistof op. Dit is je 'wort'.
- ☐ Giet vervolgens langzaam de 3 liter zuiver water van 78 °C over de mout die in de zeef ligt. Zorg ervoor dat je over de hele oppervlakte van de mout water gegoten hebt. Vang ook dit water dat door de mout sijpelt zorgvuldig op in de ketel met de rest van het wort.

BROUWEN DEEL 3: KOKEN

- ☐ Verwijder de zeef uit de kookpot, de granen die overblijven kan je composteren.
- ☐ Breng het wort aan de kook. Opgelet: door de eiwitten die aanwezig zijn in het wort gaat het schuimen. Zorg dat je er bij blijft om overkoken te voorkomen.
- ☐ Laat het wort koken tot de 'hot break'. Dit is het moment dat de eiwitten uitvlokken, op dit moment gaat het wort ook minder schuimen. Het wort moet lichtjes koken.
- ☐ Het wort moet 60 minuten koken. Hou de tijd in het oog voor het toevoegen van de overige ingrediënten. (Roer tijdens het kookproces regelmatig om zodat de bodem niet aanbrandt.)
- ☐ Bij de aanvang van de 60 minuten: voeg 1/3^{de} van de hop toe.
- ☐ Na 50 minuten koken: voeg de rest van de hop toe.
- ☐ Na 60 minuten koken: zet het vuur uit.
- ☐ Na het koken is een deel van je wort verdampt. Je hebt nu nog 4 liter over. Afhankelijk van de breedte van je pan, de intensiteit van je koken of de temperatuur op je brouwdag, kan het zijn dat je wat minder wort overhoudt. Dit is geen probleem, je kan bij de volgende stap weer water toevoegen.

BROUWEN DEEL 4: KOELEN

- ☐ Vul je gootsteen gedeeltelijk met water en creëer een ijsbad door er ijs of diepvrieselementen aan toe te voegen.
- ☐ Zet je kookpot in het ijsbad. Het is belangrijk om je vloeistof op korte tijd op 21 °C te krijgen. Het is ook nu weer cruciaal dat al je materialen die in contact komen met je wort proper zijn.

VERGISTEN

- ☐ Spoel de gistfles na met het overgebleven reinigingsmiddel, zorg dat ook de zift en trechter nagespoeld zijn en laat eventueel drogen op keukenpapier of een propere handdoek.
- ☐ Zet je zift over je trechter en giet de afgekoelde vloeistof (wort) via de trechter in de gistfles. Om tot 4 liter te komen moet je vloeistof tot ongeveer 7 cm onder het oortje van de fles staan. Vul de fles niet hoger dan dit punt. Indien je te weinig vloeistof hebt, kan je aanvullen met zuiver water (koud-lauw).
- ☐ Open het gistzakje en giet de hele inhoud in de gistfles. Dit noemen we 'enten van het wort'.
- ☐ Spoel de siliconen stop en het waterslot met het reinigingsmiddel. Zet het weer in elkaar en vul tot de markering met reinigingsmiddel. Steek het waterslot in de opening van de siliconen stop en steek de stop in de opening van de gistfles.
- ☐ Zet je bier voorzichtig op een donkere plaats, de temperatuur van de kamer is bij voorkeur zo stabiel mogelijk rond de 20 °C. Indien je geen donkere kamer hebt die aan de temperatuurvereiste voldoet, kan je de gistfles ook inwikkelen tegen het licht. Te veel licht kan namelijk een nare smaak aan je bier geven.
- ☐ Na 2 tot 3 dagen merk je verminderde activiteit in het waterslot, dan is het hoogtepunt van het vergistingsproces voorbij. De troebelheid van het bier is waarschijnlijk sterk toegenomen en je ziet schuim op het bier.
- ☐ Laat je bier nog 2 à 3 weken op een donkere plek staan op kamertemperatuur tot het tijd is om te bottelen. Je zal hiervoor flesjes nodig hebben. Je kan beugelflesjes leegdrinken en reinigen met het reinigingsmiddel of je bestelt de bijpassende Beer Bottle Kit, die nieuwe flesjes, een kroonkurkapparaat en kroonkurken bevat op www.Brouwland.com.

- ☐ Spoel je flesjes grondig tot ze visueel schoon zijn. Maak in een emmer, net zoals bij het brouwen, een oplossing van het reinigingsmiddel. Leg de flesjes vervolgens nog enkele minuten in het reinigingsmiddel om zeker te zijn dat ook de kleine verontreinigingen weg zijn.
- ☐ Neem een kookpot die voldoende groot is om het bier in op te vangen, giet er het reinigingsmiddel in. Hou een contacttijd van 2 minuten aan om zeker te zijn dat de kookpot schoon is. Giet het reinigingsmiddel terug in de emmer, je gaat het nog nodig hebben.
- ☐ Neem een half kopje warm water en los hier 25 gram suiker in op. Giet deze in de gereinigde kookpot.
- ☐ Nu is het tijd om je brouwsel over te hevelen naar de kookpot. Deze stap doen we om ervoor te zorgen dat het bezinksel op de bodem van je gistfles achterblijft en dus niet in je flesjes terechtkomt. Dit zijn namelijk dode gistcellen die we niet in ons bier willen. Let er bij het overhevelen dus goed op dat je het hevelpijpje niet te laag in de fles laat gaan en geen dode gist opzuigt.
- ☐ Dompel het hevelpijpje met de hevelslang uit de doos onder in je reinigungsoplossing.
- ☐ Schuif de slang over het korte deel van het hevelpijpje. Vul de slang met reinigingsmiddel en knijp de slang dicht. Verwijder de stop van de gistfles en steek het in de gistfles tot net boven het bezinksel. Zorg steeds dat je gistfles op het hoogste punt staat en de ketel naar waar je overhevelt op het laagste punt. De hevel zal automatisch beginnen te stromen op het moment dat je de slang niet meer dichtknijpt. Laat het overgebleven reinigingsmiddel weglopen. Wanneer het bier begint te stromen vang je dit op in je kookpot waarin je suikeroplossing zit. Houd het gistvat tegen het einde wat scheef, maar let op en zorg dat je zo weinig mogelijk bezinksel opzuigt.
- ☐ Nu is het tijd om je bier in je flesjes te doen. Dit doe je met de hevel op dezelfde manier als daarnet. De flesjes vul je het best tot 4 centimeter onder de bovenrand. Scan de QR-code en bekijk de instructievideo over hevelen 'How to syphon', die je bij dit product vindt.
- ☐ Sluit de flesjes af met hun beugelsluiting of zet de kroonkurk erop met het kroonkurkapparaat. Denk eraan om ook steeds de afsluiting te reinigen met het product.
- ☐ Laat de flesjes minstens 2 tot 4 weken rusten op een koele, droge plaats. Zo heeft het bier de tijd om te rijpen en om CO₂ en extra alcohol te vormen.
- ☐ Vooraleer te genieten van je eigen bier, zet de flesjes de avond voordien in de koelkast.
- ☐ Geniet samen met je vrienden, of in je eentje.

- Dame-jeanne
- Bouchon
- Barboteur
- Tige siphon
- Tuyau de siphon
- Thermomètre
- Détergent
- Houblon
- Malt concassé
- Levure de bière
- Collier de serrage

À PRÉVOIR VOUS-MÊME POUR LE BRASSAGE

- Casserole de 6 l (une 2e casserole est pratique)
- Tamis
- Entonnoir
- Grande spatule
- Éventuellement un seau pour nettoyer le matériel
- Glace ou blocs réfrigérants pour faire un bain de glace après la cuisson
- Serviette propre ou essuie-tout
- Verre doseur
- Balance de cuisine

À PRÉVOIR VOUS-MÊME APRÈS 2 SEMAINES

- Bouteilles à bouchon mécanique ou le Beer Bottling Kit avec tous les produits nécessaires pour la mise en bouteille
- 25 grammes de sucre cristallisé

BEER BOTTLING KIT + BEER MIX

- Scannez le code QR et commandez directement le Beer Bottling Kit et le kit de recharge Beer Mix



- ☐ Lisez attentivement ce manuel avant de commencer. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes dans l'emballage.
- ☐ Travailler proprement est essentiel lorsque vous brassez une bière. Si votre matériel n'est pas tout à fait propre, cela aura sans aucun doute un impact sur votre bière. Cette étape est donc la plus importante de tout le processus.
- ☐ Prenez un seau ou un récipient propre dans lequel vous pouvez nettoyer le matériel que vous utiliserez. Dissolvez 20 grammes de détergent (1 sachet) dans 5 litres d'eau chaude. Il est extrêmement important que tout le matériel soit bien nettoyé. Il est préférable de le faire en le lavant soigneusement jusqu'à ce qu'il soit propre à l'œil nu. Rincez-le ensuite et trempez-le au moins 2 minutes dans l'eau dans laquelle vous avez dissous le détergent. Le détergent sert à éliminer les impuretés qui ne sont pas visibles et n'est donc qu'un dernier rinçage. Vous ne devez pas sécher le matériel par la suite, il suffit de le laisser s'égoutter sur une serviette propre, pour éviter toute nouvelle contamination potentielle.
- ☐ Pour un résultat optimal, il importe d'effectuer le nettoyage susmentionné sur tous les produits qui entrent en contact avec la bière aux prochaines étapes. Gardez donc le détergent à portée de main au cas où vous auriez tout de même oublié de nettoyer quelque chose pendant le brassage.

BRASSAGE PARTIE 1 : EMPÂTAGE

- ☐ Faites chauffer 3 litres d'eau à 70 °C dans une casserole. Vous pouvez mesurer la température à l'aide du thermomètre que vous trouverez dans la boîte.
- ☐ Retirez la casserole du feu et ajoutez-y le contenu de l'emballage 'Malt'. Dans le jargon, cette étape est appelée 'l'empâtage'.
- ☐ Mélangez doucement le malt et l'eau avec une cuillère ou une spatule jusqu'à obtenir une préparation homogène. Veillez à ce qu'aucun grumeau ne se forme dans la casserole. Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau chaude.
- ☐ Maintenez la température aux environs de 65 °C pendant une heure, de préférence en plaçant un couvercle sur la casserole et en mesurant régulièrement la température. Si nécessaire, vous pouvez remettre la casserole sur feu doux. Mélangez fréquemment et contrôlez la température à plusieurs endroits dans le récipient.
- ☐ Après une heure, vous pouvez augmenter la température à 78 °C. Continuez à mélanger. C'est ce que l'on appelle la 'sortie d'empâtage'. Atteindre cette température suffit, vous pouvez immédiatement passer à l'étape suivante.

BRASSAGE PARTIE 2 : RINÇAGE

- ☐ Faites chauffer 3 litres d'eau propre à 78 °C.
- ☐ Placez votre tamis sur un récipient suffisamment grand. Versez le mélange de céréales chaud sur le tamis et récupérez le liquide. Il s'agit de votre 'moût'.
- ☐ Ensuite, versez lentement les 3 litres d'eau propre à 78 °C sur le malt présent dans le tamis. Assurez-vous de verser de l'eau sur toute la surface du malt. Récupérez également avec soin cette eau qui s'égoutte du malt dans le récipient, avec le reste du moût.

BRASSAGE PARTIE 3 : CUISSON

- ☐ Ôtez le tamis du récipient. Vous pouvez composter les céréales restantes.
- ☐ Portez le moût à ébullition. Attention : il y aura de la mousse en raison des protéines présentes dans le moût. Restez à proximité pour éviter que le mélange déborde.
- ☐ Faites chauffer le moût jusqu'au 'hot break'. Il s'agit du moment où les protéines flocculent et où le moût moussera moins. Le moût doit bouillir doucement.
- ☐ Le moût doit cuire une heure. Surveillez l'heure pour l'ajout des ingrédients restants (mélangez régulièrement pendant la cuisson pour que le fond ne brûle pas).
- ☐ Au début des 60 minutes : ajoutez 1/3 du houblon.
- ☐ Après 50 minutes de cuisson : ajoutez le reste du houblon.
- ☐ Après 60 minutes de cuisson : éteignez le feu.
- ☐ Après la cuisson, une partie de votre moût s'est évaporée. À présent, il vous reste 4 litres. Selon la largeur de votre casserole, l'intensité de votre cuisson ou la température le jour de votre brassage, il se peut que vous ayez un peu moins de moût. Ce n'est pas un problème, vous pouvez à nouveau ajouter de l'eau à l'étape suivante.

- ☐ Remplissez partiellement votre évier d'eau et créez un bain de glace en ajoutant de la glace ou des blocs réfrigérants.
- ☐ Placez votre casserole dans le bain de glace. Il est important d'amener votre liquide à 21 °C en peu de temps. Ici aussi, il est essentiel que tout le matériel qui entre en contact avec votre moût soit propre.

FERMENTATION

- ☐ Rincez la dame-jeanne avec le détergent restant. Veillez à rincer également le tamis et l'entonnoir et laissez-les éventuellement sécher sur de l'essuie-tout ou une serviette propre.
- ☐ Placez votre tamis sur votre entonnoir et versez le liquide refroidi (moût) dans la dame-jeanne à l'aide de l'entonnoir. Pour atteindre 4 litres, votre liquide doit arriver jusqu'à environ 7 cm en dessous de l'oreille de la bouteille. Ne remplissez pas la bouteille au-delà de ce niveau. Si vous n'avez pas assez de liquide, vous pouvez compléter avec de l'eau propre (froide/tiède).
- ☐ Ouvrez le sachet de levure et versez tout le contenu dans la bouteille. Nous parlons 'd'inoculation du moût'.
- ☐ Rincez le bouchon en silicone et le barboteur avec le détergent. Assemblez-les à nouveau et remplissez de détergent jusqu'au marquage. Insérez le barboteur dans l'ouverture du bouchon en silicone et mettez le bouchon dans l'ouverture de la dame-jeanne.
- ☐ Placez soigneusement votre bière dans un endroit sombre. La température de la pièce est de préférence la plus stable possible, aux alentours de 20 °C. Si vous n'avez pas de pièce sombre répondant au critère de température, vous pouvez aussi protéger la dame-jeanne de la lumière. En effet, trop de lumière peut donner un mauvais goût à votre bière.
- ☐ Le temps fort du processus de fermentation est terminé après 2 à 3 jours ; le bouillonnement dans le barboteur aura diminué. En effet, la turbidité de la bière a probablement beaucoup augmenté et vous voyez apparaître de la mousse.
- ☐ Laissez encore votre bière pendant 2 à 3 semaines dans un lieu sombre à température ambiante, jusqu'à ce qu'il soit temps de la mettre en bouteille. Pour ce faire, vous aurez besoin de bouteilles. Vous pouvez vider et nettoyer avec du détergent des bouteilles à bouchon mécanique ou vous pouvez commander le Beer Bottle Kit, qui contient de nouvelles bouteilles, une capsuleuse et des bouchons couronnes sur www.Brouwland.com.

- ☐ Rincez bien vos bouteilles jusqu'à ce qu'elles soient propres à l'œil nu. Dans un seau, préparez une solution à base de détergent, comme lors du brassage. Placez ensuite les bouteilles encore quelques minutes dans le détergent pour vous assurer que les petites impuretés aient également disparu.
- ☐ Prenez une casserole d'une capacité suffisante pour la bière et versez-y le détergent. Laissez poser 2 minutes pour être certain(e) que le récipient soit propre. Versez à nouveau le détergent dans le seau, car vous en aurez encore besoin.
- ☐ Prenez une demi-tasse d'eau chaude et dissolvez-y 25 grammes de sucre. Versez dans la casserole nettoyée.
- ☐ À présent, il est temps de transférer votre brassin dans la casserole. Cette étape sert à vous assurer que les sédiments présents dans le fond de la dame-jeanne y restent et ne finissent donc pas dans vos bouteilles. En effet, ce sont des cellules mortes de levure dont nous ne voulons pas dans notre bière. Lors du transfert, veillez donc bien à ne pas laisser la tige siphon aller trop bas dans la bouteille et à ne pas transvaser de levure morte.
- ☐ Prenez la tige siphon et le tuyau de la boîte et trempez-les dans la solution à base de détergent.
- ☐ Faites glisser le tuyau sur la partie courte de la tige siphon. Remplissez le tuyau de détergent et pressez-le. Retirez le bouchon de la dame-jeanne et insérez le tuyau jusqu'à ce qu'il se trouve juste au-dessus des sédiments. Assurez-vous que la dame-jeanne se trouve au point le plus élevé et le récipient dans lequel vous transférez au point le plus bas. Le siphon commencera automatiquement à couler dès que vous arrêtez de presser le tuyau. Laissez le détergent restant s'écouler. Lorsque la bière commence à couler, récupérez-la dans la casserole où se trouve votre solution à base de sucre. À la fin, penchez légèrement la dame-jeanne, mais veillez à aspirer le moins de sédiments possible.
- ☐ Maintenant, il est temps de mettre votre bière en bouteille. Vous le faites à l'aide de la tige siphon, comme vous venez de le faire. Il est préférable de remplir les bouteilles jusqu'à 4 cm sous le bord supérieur. Scannez le code QR pour regarder le tutoriel vidéo comment siphonner sur la page du produit.
- ☐ Refermez les bouteilles avec leur bouchon mécanique ou mettez le bouchon couronne à l'aide de la capsuleuse. N'oubliez pas non plus de toujours nettoyer la fermeture avec le produit.
- ☐ Laissez reposer les bouteilles au moins 2 à 4 semaines dans un endroit sec et frais. De cette manière, la bière a le temps de mûrir et de former du CO₂ et de l'alcool supplémentaire.
- ☐ Avant de déguster votre bière, mettez les bouteilles au réfrigérateur la veille.
- ☐ Dégustez avec vos amis, ou en solo.

INHALT DES PAKETS

- Gärflasche
- Silikonstopfen in Lebensmittelqualität
- Gärspund
- Abfüllrohr
- Silikonschlauch in Lebensmittelqualität
- Thermometer
- Reinigungsmittel
- Hopfen
- Geschrotetes Malz
- Bierhefe
- Schlauchklemme

SORGEN SIE SELBST FÜR FOLGENDES

- Kochtopf 6 l (ein 2. Kochtopf ist hilfreich)
- Sieb
- Trichter
- Großer Rührlöffel
- Eventuell ein Eimer zum Reinigen der Utensilien
- Eis oder Gefrier Elemente für das Eisbad nach dem Kochen
- Sauberes Handtuch oder Küchenpapier
- Messbecher
- Küchenwaage

SORGEN SIE SELBST FÜR FOLGENDES NACH 2 WOCHEN

- Flaschen mit Bügelverschluss oder das Beer Bottling Kit mit allen notwendigen Materialien für die Abfüllung.
- 25 g Kristallzucker

BEER BOTTLING KIT + BEER MIX

- Scannen Sie den QR-Code und bestellen Sie Ihr Beer Bottling Kit und Beer Mix Nachfüllset.



- ☐ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie loslegen. Prüfen Sie, ob sich alle Komponenten in der Verpackung befinden.
- ☐ Sauberkeit bei der Arbeit ist das A und O beim Bierbrauen. Wenn Ihre Arbeitsutensilien nicht sauber sind, macht sich das ohne jeden Zweifel beim Bier bemerkbar. Dieser Schritt ist der Wichtigste des gesamten Prozesses.
- ☐ Nehmen Sie einen sauberen Eimer oder Topf zur Hand, in dem Sie Ihre Arbeitsutensilien reinigen können. Lösen Sie 20 Gramm Reinigungsmittel (ein Beutel) auf in 5 Liter warmem Wasser. Es ist äußerst wichtig, dass alle Utensilien gut gereinigt werden. Dazu waschen Sie sie am besten gründlich ab, bis sie sauber aussehen. Dann spülen Sie sie ab und weichen sie mindestens 2 Minuten lang in dem Wasser ein, in dem Sie das Reinigungsmittel aufgelöst haben. Das Reinigungsmittel soll Verunreinigungen, die mit bloßem Auge nicht erkennbar sind, entfernen. Es dient also als letzte Spülung. Sie müssen die Utensilien danach nicht abtrocknen. Es reicht, sie auf einem sauberen Handtuch normal abtropfen zu lassen, denn andernfalls besteht die Gefahr, dass sie wieder verunreinigt werden.
- ☐ Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen alle Produkte, die in den nachfolgenden Arbeitsschritten mit dem Bier in Berührung kommen, wie vorstehend beschrieben gereinigt werden. Lassen Sie das Reinigungsmittel deshalb in der Nähe, falls Sie beim Brauen bemerken, dass Sie noch etwas reinigen müssen.

BRAUEN TEIL 1: MAISCHEN

- ☐ Erhitzen Sie 3 l Wasser in einem Kochtopf auf 70 °C. Sie können die Temperatur mit dem in der Verpackung enthaltenen Thermometer messen.
- ☐ Nehmen Sie den Topf von der Platte und streuen Sie den Inhalt des Päckchens 'Malz' in das Wasser. Diesen Schritt bezeichnet man in der Brausprache als 'Einmaischen'.
- ☐ Rühren Sie das Malz in das Wasser ein, bis es sich gut vermischt hat. Verwenden Sie dazu einen Löffel oder Spatel. Im Kochtopf dürfen keine Klumpen mehr vorhanden sein. Ist das Gemisch zu trocken, geben Sie warmes Wasser hinzu.
- ☐ Halten Sie die Temperatur 60 Minuten lang bei 65 °C. Dazu setzen Sie am besten einen Deckel auf den Topf und messen die Temperatur in regelmäßigen Abständen. Falls erforderlich, können Sie den Kochtopf auch wieder auf eine schwache Flamme stellen. Rühren Sie regelmäßig um und überprüfen Sie die Temperatur an verschiedenen Stellen im Topf.
- ☐ Nach 60 Minuten können Sie die Temperatur auf 78 °C erhöhen. Rühren Sie während des Erhitzens weiterhin um. Diesen Schritt bezeichnet man als 'Ausmaischen'. Ist diese Temperatur erreicht, können Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

BRAUEN TEIL 2: NACHGUSS

- ☐ Erwärmen Sie 3 l sauberes Wasser auf 78 °C.
- ☐ Legen Sie Ihr Sieb auf einen Topf, der groß genug ist. Löffeln und gießen Sie die heiße Getreidemischung auf das Sieb und fangen Sie die Flüssigkeit auf. Dies ist Ihre 'Würze'.
- ☐ Gießen Sie nun langsam die 3 l des reinen, auf 78 °C erhitzten Wassers über das im Sieb liegende Malz. Achten Sie darauf, dass Sie das Wasser über die gesamte Oberfläche des Malzes gießen. Fangen Sie auch das Wasser, das durch das Malz sickert, sorgfältig im Topf mit dem Rest der Würze auf.

BRAUEN TEIL 3: KOCHEN

- ☐ Nehmen Sie das Sieb aus dem Kochtopf. Das verbleibende Getreide können Sie kompostieren.
- ☐ Bringen Sie die Würze zum Kochen. Achtung: Durch das in der Würze vorhandene Eiweiß schäumt die Würze auf. Bleiben Sie also in der Nähe, damit nichts überkocht.
- ☐ Lassen Sie die Würze kochen, bis sich der 'Heißtrub' bildet. Das ist der Moment, in dem das Eiweiß ausflockt. In diesem Moment schäumt das Eiweiß auch weniger. Die Würze muss köcheln.
- ☐ Die Würze muss 60 Minuten kochen. Behalten Sie die Zeit für das Hinzufügen der restlichen Zutaten im Auge. (Rühren Sie während des Kochprozesses regelmäßig um, damit nichts anbrennt.)
- ☐ Zu Beginn der 60 Minuten fügen Sie 1/3 des Hopfens hinzu.
- ☐ Nach 50 Minuten Kochzeit fügen Sie den Rest des Hopfens hinzu.
- ☐ Nach 60 Minuten Kochzeit schalten Sie die Flamme aus.
- ☐ Nach dem Kochen ist ein Teil der Würze verdampft. Jetzt haben Sie noch 4 l übrig. Je nach Breite Ihres Topfes, der Kochhitze oder der Temperatur am Brautag kann es sein, dass Sie ein bisschen weniger Würze übrig haben. Das ist kein Problem. Sie können im nächsten Schritt wieder Wasser zugeben.

BRAUEN TEIL 4: KÜHLEN

- ☐ Füllen Sie Ihr Spülbecken teilweise mit Wasser und schaffen Sie ein Eisbad, indem sie entweder Eis oder Gefrier Elemente in das Wasser legen.
- ☐ Stellen Sie den Kochtopf in das Eisbad. Es ist wichtig, dass die Flüssigkeit innerhalb kurzer Zeit auf 21 °C heruntergekühlt wird. Hier ist es auch wieder wesentlich, dass alle Utensilien, die mit Ihrer Würze in Berührung kommen, sauber sind.

GÄREN

- ☐ Spülen Sie die Gärflasche mit dem restlichen Reinigungsmittel aus. Achten Sie darauf, dass auch Sieb und Trichter ausgespült sind. Lassen Sie alles auf Küchenpapier oder einem sauberen Handtuch trocknen.
- ☐ Legen Sie das Sieb über den Trichter und gießen Sie die abgekühlte Flüssigkeit (Würze) durch den Trichter in die Gärflasche. Um auf 4 l zu kommen, muss die Flasche bis auf 7 cm unterhalb des Flaschenmundes mit der Flüssigkeit aufgefüllt werden. Befüllen Sie die Flasche nur bis zu diesem Punkt. Wenn Sie weniger Flüssigkeit haben, können Sie sauberes Wasser nachfüllen (kalt bis lauwarm).
- ☐ Öffnen Sie den Hefebeutel und geben Sie den gesamten Inhalt in die Gärflasche. Dies bezeichnen wir als das 'Impfen der Würze'.
- ☐ Spülen Sie den Silikonstöpsel und den Gärspond mit Reinigungsmittel. Setzen Sie beides wieder zusammen und befüllen Sie es bis zur Markierung mit Reinigungsmittel. Stecken Sie den Gärspond in die Öffnung des Silikonstöpsels und stecken Sie den Stöpsel in die Öffnung der Gärflasche.
- ☐ Stellen Sie das Bier vorsichtig an einen dunklen Ort. Die Raumtemperatur sollte vorzugsweise so stabil wie möglich bei 20 °C liegen. Falls Sie keinen dunklen Raum haben, der diese Anforderungen hinsichtlich der Temperatur erfüllt, können Sie die Gärflasche auch zum Schutz vor Licht umwickeln. Zu viel Licht kann nämlich den Geschmack Ihres Bieres beeinträchtigen.
- ☐ Nach 2 bis 3 Tagen ist der Höhepunkt des Gärprozesses überschritten. Sie werden feststellen, dass die Blasenbildung im Gärspond zurückgegangen ist. Die Trübung des Biers hat wahrscheinlich stark zugenommen und Sie sehen Schaum auf dem Bier.
- ☐ Lassen Sie das Bier noch 2 bis 3 Wochen bei Raumtemperatur an einem dunklen Ort stehen, bis die Zeit zum Abfüllen gekommen ist. Hierfür benötigen Sie Flaschen. Sie können alte Flaschen mit Bügelverschluss wiederverwenden und mit dem Reinigungsmittel reinigen oder Sie können das ergänzende Beer Bottle Kit, das neue Flaschen, einen Kronenverkorker und Kronkorken enthält, bei www.Brouwland.com bestellen.

- ☐ Spülen Sie die Flaschen gründlich, bis sie sauber aussehen. Bereiten Sie in einem Eimer, genauso wie beim Brauen, eine Reinigungsmittellösung vor. Legen Sie die Flaschen dann noch einige Minuten in das Reinigungsmittel, um sicher zu gehen, dass auch kleine Verunreinigungen beseitigt wurden.
- ☐ Gießen Sie das Reinigungsmittel in einen Kochtopf, der groß genug ist, um das Bier aufzunehmen. Beachten Sie eine Einwirkzeit von 2 Minuten, um sicherzugehen, dass der Kochtopf sauber ist. Gießen Sie das Reinigungsmittel zurück in den Eimer, Sie benötigen es später erneut.
- ☐ Lösen Sie 25 g Zucker in einer halben Tasse mit warmem Wasser auf. Gießen Sie die Mischung in den gereinigten Kochtopf.
- ☐ Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, Ihr Sud in den Kochtopf zu füllen. Dieser Schritt dient dazu, dass das Sediment auf dem Boden der Gärflasche bleibt und nicht in die Flaschen gelangt. Dabei handelt es sich nämlich um tote Hefezellen, die wir nicht in unserem Bier haben möchten. Achten Sie beim Umfüllen deshalb gut darauf, dass Sie das Abfüllrohr nicht zu tief in die Flasche einführen und keine tote Hefe angesaugt wird.
- ☐ Nehmen Sie das Abfüllrohr mit dem Schlauch aus der Verpackung und tauchen Sie es vollständig in Ihre Reinigungslösung.
- ☐ Schieben Sie den Schlauch über den kurzen Teil des Abfüllrohrs. Füllen Sie den Schlauch mit Reinigungsmittel und drücken Sie ihn zu. Nehmen Sie den Stöpsel aus der Gärflasche und stecken Sie ihn bis direkt oberhalb des Sediments in die Gärflasche. Achten Sie immer darauf, dass Ihre Gärflasche höher steht als der Topf, in den Sie umfüllen. Die Flüssigkeit läuft automatisch aus dem Abfüllrohr, sobald Sie den Schlauch nicht mehr zudrücken. Lassen Sie das restliche Reinigungsmittel ablaufen. Wenn das Bier beginnt, durchzulaufen, fangen Sie es in dem Kochtopf auf, in dem sich die Zuckerlösung befindet. Halten Sie den Gärbehälter zum Ende hin etwas schräg. Achten Sie aber darauf, dass Sie so wenig Sediment wie möglich ansaugen.
- ☐ Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, das Bier in die Flaschen zu füllen. Dazu verwenden Sie das Abfüllrohr genauso wie zuvor beschrieben. Füllen Sie die Flaschen am besten bis zu 4 cm unterhalb des oberen Flaschenrands. Scannen Sie den QR-Code, um das Tutorial-Video 'How to Syphon' auf der Produktseite anzusehen.
- ☐ Verschließen Sie die Flaschen mit ihrem Bügelverschluss oder setzen Sie mit dem Verkorker die Kronkorken auf. Denken Sie daran, auch den Verschluss immer mit dem Produkt zu reinigen.
- ☐ Lassen Sie die Flaschen mindestens 2 bis 4 Wochen an einem kühlen, trockenen Ort ruhen. Dadurch hat das Bier Zeit, zu reifen und Kohlensäure und zusätzlichen Alkoholgehalt zu entwickeln.
- ☐ Bevor Sie Ihr eigenes Bier genießen, stellen Sie die Flaschen am Abend vorher in den Kühlschrank.
- ☐ Erleben Sie den Genuss gemeinsam mit Freunden oder alleine.







BREWFERM® PRODUCTS BY BROUWLAND
KORSEPELSESTEENWEG 86
3581 BEVERLO - BELGIUM
T. +32 11 401 408
WWW.BREWFERM.BE