



**Nederlands** - Deze zak is speciaal ontworpen om een efficiënt maischen te garanderen, om daarna ook te kunnen spoelen en om het wort gemakkelijk van de bostel te scheiden.

**Gebruiksaanwijzing** - Plaats de zak in de ketel en vouw de versterkte boord over de rand van de emmer. Trek dan de koord strak aan en maak deze vast onder de rand van de emmer. De juiste hoogte van de zak in de emmer kan aangepast worden door de bovenzijde van de zak tot op de gepaste hoogte over de rand van de emmer te trekken alvorens de koord definitief vast te maken. De gepaste hoogte wordt bereikt als de zak, gevuld met de nodige hoeveelheid graan en onder-gedompeld in de nodige hoeveelheid water voor het maischen, ongeveer 1 à 2 cm boven het verwarmingselement hangt. Dit zal een juiste warmtecirculatie geven als het verwarmingselement aangeschakeld is om een zo groot mogelijk rendement te bereiken. Door de grovere bodem van de zak is een goede spoeling van de bostel mogelijk zonder de zak met graan te moeten wegnemen. Uiteraard kan u deze zak ook gebruiken bij het hopkoken. Het verwijderen van de hopbloemen gaat dan ook nu eenvoudig met de zak.

**Ontsmetting** - Deze therylene zak kan eenvoudig ontsmet worden door in water te koken. Ontsmettende producten, zoals sulfiet kunnen echter ook gebruikt worden. De zak mag een 5 tot 10-tal minuten in de oplossing blijven alvorens zeer goed in zuiver water te spoelen. Chloorhoudende en bijtende soda bevattende producten, zoals en Chemipro, mogen onder geen enkele voorwaarde gebruikt worden aangezien de chloor en de bijtende soda de vezels van de therylene zak kunnen aantasten en zo-doende een snellere slijtage van de zak kunnen veroorzaken.

**Wat niet mag** - Verzekeer u er steeds van dat de zak in het brouwater ondergedompeld is alvorens het graan in de zak te doen. Dit zal onnodige belasting van de zak vermijden. Om te vermijden dat de onderzijde van de zak door het verwarmingselement verbrand wordt, moet het verwarmingselement uitgeschakeld zijn alvorens de vloeistof uit de emmer te laten leeglopen, zowel bij het maischen als na het hop koken.

**Français** - Ce sac a spécialement été développé pour le brassage efficient, pour le rinçage après et pour facilement séparer le moût des grains.

**Mode d'emploi** - Placez ce sac dans la cuve de brassage et pliez l'ourlet renforcé autour de la cuve. Serrez fortement la corde afin de bien fixer le ce bord autour de la cuve. L'hauteur précis du sac peut être modifié en tirant le dessus du sac à l'hauteur correct autour le bord de la cuve avant de serrer la corde définitivement. L'hauteur correct est atteint si le sac, rempli avec les grains nécessaires et trempé dans l'eau de brassage, pend 1 à 2 cm au-dessus de l'élément chauffant. Ceci vous donnera une circulation de chaleur correcte une fois l'élément chauffant est branché et le rendement sera maximal.

Grâce au fond spéciale de ce sac il est possible de bien rincer les grains sans retirer le sac. Évidemment vous savez utiliser ce sac pour l'ébullition avec les houblons. Séparer les cônes d'houblon est donc très facile avec ce sac.

**Désinfection** - Ce sac en térylène peut tout simplement être désinfecté en le faire bouillir dans l'eau. Des produits désinfectants comme le sulfite peuvent aussi être utilisés. Trempez le sac dans la solution pendant 5 à 10 minutes, puis rincez le avec de l'eau propre. Des produits qui contiennent de la chlorure ou de la soude caustique (comme Chemipro) ne peuvent pas être utilisés. La chlorure et la soude caustique peuvent endommager les fibres de ce sac en térylène et ainsi précipiter l'usage du sac.

**À éviter**- Rassurer-vous que le sac est trempé dans l'eau avant d'y verser les grains. Ainsi vous éviterez des charges inutiles. Pour éviter le brûlure du fond du sac coupez l'élément chauffant avant de faire couler le liquide et de vider la cuve.

**English** - This bag is designed to ensure more efficient mashing, to allow sparging and to allow easy draining of the wort after both the mashing and the hop boil.

**Instructions for use** - Place the bag inside the boiler and fold the reinforced rim of the bag over the top of the bucket. Tighten and tie the cord so that it is underneath the bucket rim. The actual height of the bag inside the bucket can be adjusted by pulling the top of the bag to a suitable position over the bucket rim before final tightening and tying of the cord. Adjustment should be such that when the bag contains the required amount of grain immersed in the volume of water to be used for mashing, there is at least ½" to 1" space below the bottom of the bag and the top of the element. This will ensure adequate heat circulation when the element is switched on and so ensure the efficient most mashing process. The open mesh bottom to the bag allows adequate drainage to take place through the bucket tap after mashing and for subsequent sparging without removal of the bag and grains. Similarly after the hop boil, the hopped wort can be drained out quickly, with hops covering the mash to act as filter.

**Sterilisation** - The bag, being made of terylene, can be sterilised most easily by boiling in water. However, sterilisers such as sulphite can safely be used, the bag being soaked in the solution for 5 to 10 minutes before being thoroughly rinsed in clean water. Chlorine based or caustic soda based sterilisers such as Chemipro and Sterinet should not be used under any circumstances as the chlorine content may weaken the terylene fibres and cause premature failure of the bag when loaded with grain.

**Don'ts** - Always ensure the bag is immersed in the brewing water before adding the grains. This will avoid unnecessary strain being placed on the bag. Ensure the boiler has been switched off or the electric plug removed from the mains, before draining liquor out of the bucket after mashing or hop boiling. Failure to do so is sure to result in the coarse mesh part of the bag being burnt by the element.



**Deutsch** - Dieser Beutel wurde speziell entwickelt, um ein effizientes Maischen zu gewährleisten und anschließend spülen sowie die Würze einfacher vom Treber trennen zu können.

**Gebrauchsanleitung** - Hängen Sie den Beutel in den Bottich und legen Sie den verstärkten Rand über den Rand des Eimers. Ziehen Sie dann die Kordel fest und befestigen Sie diese unter dem Rand des Eimers. Sie können die Höhe des Beutels in dem Eimer anpassen, indem Sie die Oberseite des Beutels auf die gewünschte

Höhe über den Rand des Eimers ziehen, bevor Sie die Kordel endgültig befestigen. Die richtige Höhe ist erreicht, wenn der Beutel, welcher mit der erforderlichen Menge Getreide gefüllt und in die erforderliche Menge Wasser vor dem Maischen untergetaucht wurde, ca. 1 bis 2 cm über dem Heizelement hängt. So wird nach Einschaltung des Heizelements die richtige Wärmezirkulation

gewährleistet, um ein möglichst großer Ertrag zu erreichen. Durch den grobmaschigen Boden des Beutels wird ein gründliches Spülen des Trebers ermöglicht, ohne dass der Beutel mit dem Getreide dazu entfernt werden muss. Dieser Beutel kann natürlich auch zum

Kochen des Hopfens verwendet werden. Das Entfernen der Hopfenblüten ist mit diesem Beutel besonders einfach.

**Desinfektion** - Dieser Beutel aus Terylene kann problemlos durch Kochen in Wasser desinfiziert werden. Es können aber auch desinfizierende Stoffe wie beispielsweise Sulfit verwendet werden. Lassen Sie den Beutel dazu 5 bis 10 Minuten in der Lösung und spülen Sie ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser aus.

Chlorhaltige und beißende Stoffe, die Soda enthalten, wie Sterinet und Chemipro dürfen unter keinen Umständen verwendet werden, da der Chlor und das beißende Soda die Fasern des Terylene-Beutels angreifen, was gegebenenfalls zum schnelleren Verschleiß des Beutels führen kann.

**Unbedingt vermeiden** - Überprüfen Sie stets, ob der Beutel tatsächlich in das Brauwasser eingetaucht ist, bevor Sie den Beutel mit Getreide füllen. So wird eine unnötige Belastung des Beutels vermieden. Um zu vermeiden, dass die Unterseite des Beutels von dem Heizelement verbrannt wird, muss das Heizelement ausgeschaltet sein, bevor die Flüssigkeit aus dem Eimer abgelassen wird; dies gilt sowohl für das Maischen als auch für das Kochen von Hopfen.

**Italiano** - Questo sacco è adatto per assicurare un ammostamento e uno sparging efficaci e allo stesso tempo permette di sgocciolare facilmente il mosto dopo l'ammostamento e la bollitura del luppolo.

**Istruzioni d'uso** - Posizionare il sacco all'interno del fermentatore e piegare il risvolto rinforzato attorno all'orlo del secchio. Stringere e legare la corda affinché aderisca all'orlo del secchio. L'altezza della borsa all'interno del secchio può essere regolata aggiustando la posizione del risvolto rinforzato sull'orlo del secchio. Altri aggiustamenti vanno apportati quando il sacco immerso in acqua contiene la quantità richiesta di grani per l'ammostamento, ovvero quando c'è uno spazio da 1/2" a 1" tra il fondo del sacco e il bordo dello strumento. Questo spazio assicura una circolazione adeguata del calore e di conseguenza un ammostamento efficace.

Il fondo del sacco in maglia permette una filtrazione adeguata post-ammostamento e per il conseguente sparging, senza rimuovere il sacco stesso e i grani. In modo analogo, dopo la bollitura dei luppoli, il mosto luppolato può essere sgocciolato in modo veloce, con i luppoli che coprono il mash e che agiscono come filtro.

**Sterilizzazione** - Il sacco, fatto di terylene, è facilmente sanificabile tramite bollitura in acqua. Tuttavia, prodotti sterilizzanti come il solfito possono essere usati con sicurezza, bagnando il sacco nella soluzione per 5-10 minuti prima di essere risciacquato bene in acqua pulita. I prodotti a base di cloro o di soda caustica quali Chemipro e Sterinet non devono essere usati in nessun caso in quanto il contenuto di cloro può indebolire le fibre di terylene e causare rotture o strappi nel sacco una volta riempito di grani.

**Attenzione** - Assicurarsi che il sacco sia sempre immerso nell'acqua di bollitura prima di aggiungere i grani. Questo eviterà di sottoporre il sacco a un peso eccessivo.

Assicurarsi che la pentola sia spenta e che la spina sia stata rimossa dall'interruttore, prima di travasare il liquido dal secchio dopo l'ammostamento o la bollitura del luppolo. In caso contrario, si rischia di bruciare e strappare la parte più fragile del sacco, in maglia.