

**NL**  
**Gebruiksaanwijzing Brewferm® bierpakketten**

Lees voor je begint eerst deze gebruiksaanwijzing volledig door. Voor alle biertypes is de bereiding in principe dezelfde, echter de toe te voegen hoeveelheden suiker en water verschillen. Deze verschillende hoeveelheden staan vermeld in de WATER- EN SUIKERTABEL.

Het gebruik van de Brewferm® bierpakketten is zeer eenvoudig. Het allerbelangrijkste is dat alle materialen die gebruikt worden zeer goed gereinigd zijn.

**Methode**

1. Verwijder het deksel en de gist.
2. Open het blik en zet het in warm water (+/- 40°C), zodat het moutextract vloeibaarder wordt
3. Giet de inhoud van het blik in de gereinigde vergistingsemmer
4. Spoel het blik goed uit met 1 liter warm water en voeg toe
5. Los de hoeveelheid SUIKER 1 op in 2 liter warm water en voeg toe (Als SUIKER 1 = 0 gram, voeg gewoon 2 liter warm water toe)
6. Meng alles goed met een gereinigde roerspaaan/lepel
7. Voeg koud WATER 1 toe en meng alles nogmaals
8. Laat het geheel afkoelen tot ongeveer 20-25°C
9. Meet eventueel het soortelijk gewicht met behulp van een hydrometer. De ideale waarde vind je op het etiket (Begindichtheid) en in onderstaande tabel.
10. Open de gist en strooi de inhoud van het zakje over de vloeistof uit.

**Vergisting**

11. Sluit de vergistingsemmer en plaats daarop het waterslot dat je ongeveer voor de helft vult met water.
12. Plaats de emmer in een warme ruimte met een zo stabiel mogelijke temperatuur (18-23°C) en laat 7-10 dagen gisten.

**Bottelen**

13. Gebruik een hydrometer om het soortelijk gewicht te meten. Jouw bier is klaar om te bottelen indien:
  - Er geen activiteit meer is in de gistingsemmer EN
  - Jouw SG in de buurt zit van de verwachte SG (zie tabel) EN
  - De SG gedurende 48 uur stabiel is gebleven
- Opmerking:** Meten is weten, bij twijfel wacht 48 uur en meet opnieuw
14. Hevel het bier over naareen zuivere vergistingsemmer zonder het sediment op te schudden.
15. Voeg 7 gram suiker per liter toe aan het bier voor de nagisting op fles. (voor het afvullen in vaatjes gebruik je 2,5 gram suiker per liter)
16. Meng goed. TIP: Los de suiker op in een kleine hoeveelheid warm water.
17. Sluit na het vullen de flesses met een kronkrook of beugel en zet ze op kamertemperatuur (18-23 °C) om na nagisting op gang te brengen.
18. Na 10 dagen verhuis je je bier naar een koele plaats waar de rijping (6 tot 8 weken) kan beginnen.
19. Open je bier, schenk in en geniet van je eigen bier! Schol!

**Tips**

- Alle materialen moeten goed gereinigd zijn! Gebruik een gespecialiseerd reinigingsmiddel zoals Chemipro Oxi of PBW in combinatie met Star San.
- Meten is weten. Elke vergisting is een biochemisch proces en geen exacte wetenschap. Panikeer niet als de waarden van uw vergisting niet helemaal overeenkomen met de waarden in onze tabel.

**VEILIGHEIDSMATREGELEN:**

Om gevaar op exploderende flessen en drukvaten te vermijden, neem volgende regels in acht:

- Gebruik enkel drukbestendige en herbruikbare bierflessen vrij van krassen/barsten.
- Vertrouw niet enkel op een vaste vergistingstijd en het bubbelen van het waterslot, maar meet de begin- en einddichtheid van je bier, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Voeg nooit te veel suiker toe bij het bottelen.
- Bewaar de flessen en vaten tijdens de flesvergisting in een afzonderlijke en afgeschermd ruimte, liefst niet in een doorgang, waar er veel passage is.
- Bewaar de gevulde bierflessen en vaten nooit in direct zonlicht.

**FR**  
**Instructions applicables de kits à bière Brewferm®**

Veuillez lire attentivement ces instructions dans leur intégralité avant de commencer. Contrairement aux quantités de sucre et d'eau qui, elles, varient, le procédé de préparation reste pratiquement inchangé pour tous les types de bières. Les quantités pour chaque type de bière sont indiquées dans le TABLEAU DES QUANTITÉS EAU/SUCRE.

Les kits de bière Brewferm® sont très faciles à utiliser. Le plus important, c'est de veiller à conserver tout ce que vous utilisez dans un état de propreté impeccable.

**Procédure**

1. Retirez le couvercle et la levure.
2. Ouvrez la boîte métallique et réchauffez-la au bain-marie dans une casserole (+/- 40 °C) jusqu'à ce que l'extrait de malt ait une consistance plus liquide.
3. Versez le contenu de la boîte dans un seau de fermentation propre.
4. Rincez la boîte à fond avec 1 litre d'eau chaude que vous ajoutez ensuite.
5. Dissolvez la quantité de SUCRE 1 dans 2 litres d'eau chaude et ajoutez (si le SUCRE 1 = 0 gramme, il suffit d'ajouter 2 litres d'eau chaude).
6. Mélangez le tout soigneusement avec une spatule ou cuillère propre.
7. Ajoutez de l'EAU froide 1 et continuez de mélanger le tout.
8. Laissez refroidir le mélange jusqu'à une température d'environ 20-25 °C.
9. Vous pouvez mesurer la densité spécifique à l'aide d'un hydromètre si vous le souhaitez. La valeur idéale est indiquée sur l'étiquette (Densité initiale) et dans le tableau ci-dessous.
10. Ouvrez le paquet de levure et versez-en le contenu dans le liquide.

**Fermentation**

11. Fermez le seau de fermentation et placez-y le barboteur, que vous remplissez d'eau jusqu'à la moitié environ.
12. Placez le seau dans un endroit chaud ayant une température la plus constante possible (18-23 °C) et laissez fermenter pendant 7 à 10 jours.

**Mise en bouteille**

13. Mesurez la densité spécifique à l'aide d'un hydromètre. Votre bière peut être mise en bouteille si :
  - Il n'y a plus d'activité dans le seau de fermentation ;
  - la densité spécifique mesurée est plus ou moins égale à la densité attendue (voir le tableau) ;
  - la densité spécifique est restée stable pendant 48 heures.
- Remarque :** pour savoir, il faut mesurer ; si vous n'êtes pas sûr, attendez 48 heures et remesurez.
14. Transvasez la bière dans un seau de fermentation propre sans remuer la lie.
15. Ajoutez 7 grammes de sucre par litre de bière pour les bières en bouteille (pour la conservation en barils, utilisez 2,5 grammes de sucre par litre).
16. Mélangez bien. ASTUCE : dissolvez le sucre dans un peu d'eau chaude et laissez refroidir à température ambiante.
17. Après avoir rempli les bouteilles, fermez-les avec une capsule ou un bouchon mécanique et conservez-les à température ambiante (18-23 °C) pour faire débuter la fermentation secondaire.
18. Après 10 jours, transvasez la bière dans un endroit plus frais pour la laisser mûrir (6 à 8 semaines).
19. Votre bière est prête à déguster : ouvrez votre bouteille et servez-vous un verre ! Santé !

**Astuces**

- Tout doit être parfaitement propre ! Utilisez un produit de nettoyage spécifiquement adapté, comme Chemipro® Oxi ou PBW combiné à Star San.
- Pour savoir, il faut mesurer. Chaque fermentation est un procédé biochimique et non une science exacte. Pas de panique : vos valeurs de fermentation ne seront peut-être pas identiques à celles du tableau.

**MESURES DE SÉCURITÉ :**

Suivez les règles suivantes pour éviter que vos bouteilles ou barils à pression ne risquent d'exploser :

- Utilisez uniquement des bouteilles de bière réutilisables qui résistent à la pression et ne présentent ni fissure ni rayure.
- Ne vous fiez pas uniquement à une durée de fermentation fixe ou à la formation de bulles dans le barboteur. Mesurez toujours les densités initiale et finale de la bière, comme décrit dans les instructions.
- N'ajoutez pas trop de sucre lors de la mise en bouteille.
- Pendant la fermentation secondaire, conservez les bouteilles et les barils dans une pièce séparée et fermée, où règne une température stable, de préférence, pas dans un endroit de passage.
- Rangez toujours les bouteilles de bière ou barils remplis à l'abri de la lumière directe du soleil.

**EN**  
**Instructions for Brewferm® beer kits**

Read these instructions carefully and in full 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 & SUGAR CHART.

Brewferm® beer kits are very easy to use. The most important thing is to ensure that everything you use is absolutely clean.

**Procedure**

1. Remove the lid and the yeast.
2. Open the can and place it in a kettle filled with warm water (+/- 40°C) so the malt extract takes on a more fluid consistency.
3. Pour the contents of the can into your clean fermentation bucket.
4. Rinse the can well with 1 l of warm water and add.
5. Dissolve the amount of SUGAR 1 in 2 l of warm water and add (if SUGAR 1 = 0 grams, just add 2 litres of warm water).
6. Mix everything thoroughly with a clean mash paddle or spoon.
7. Add cold WATER 1 and mix everything again.
8. Let the mixture cool down to approx. 20-25°C.
9. You can measure the specific gravity using a hydrometer if desired. The ideal value is shown on the label (Original Gravity) and in the table below.
10. Open the yeast and pour the contents of the packet out over the liquid.

**Fermentation**

11. Close the fermentation bucket and place the airtlock on it, which you have filled with water to approximately halfway.
12. Set the bucket in a warm place that has as stable a temperature as possible (18-23°C) and leave to ferment for 7-10 days.

**Bottling**

13. Use a hydrometer to determine the specific gravity. Your beer is ready for bottling if:
  - There is no more activity in the fermentation bucket and
  - The measured SG is more or less equal to the expected SG (see chart) and
  - The SG has been stable for 48 hours
- Remark:** To measure is to know; if you aren't sure, wait 48 hours and measure again.
14. Siphon the beer into a clean fermentation bucket without stirring up the sediment.
15. Add 7 grams of sugar per litre to the beer for bottle-conditioned beer (if filling kegs, use 2.5 grams of sugar per litre).
16. Mix well. TIP: Dissolve the sugar in a little warm water and let it cool to room temperature.
17. After filling, seal the bottles with a crown cap or flip-top and keep at room temperature (18-23°C) to get the second fermentation started.
18. After ten days, move the beer to a cooler spot to ripen (6 to 8 weeks).
19. Open your beer, pour it and enjoy! Cheers!

**Tips**

- Everything must be absolutely clean! Use a cleaning product specifically intended for this purpose, such as Chemipro® Oxi or PBW combined with Star San.
- To measure is to know. Each fermentation is a biochemical process, and is not an exact science. Don't panic if your fermentation values aren't identical to the values in the chart.

**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 or the bubbling of the airtlock. Always measure the initial and final density of the beer as described in the user guide.
- Never add too much sugar when bottling.
- During the second fermentation, store bottles and kegs in a separate, closed room, with a stable temperature and preferably not in busy areas.
- Never store filled beer bottles or kegs where they are exposed to direct sunlight.

**DE**  
**Gebrauchsanweisung für Brewferm® Bierkits**

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie beginnen. Die Vorbereitungsarbeiten sind für alle Biersorten im Wesentlichen dieselben, nur die Zucker- und Wassermengen sind für die verschiedenen Sorten unterschiedlich. Die jeweiligen Mengen sind für jede Sorte in der TABELLE WASSER UND ZUCKER angegeben.

Brewferm® Bierkits sind sehr einfach im Gebrauch. Am Wichtigsten ist die völlige Sauberkeit aller verwendeten Hilfsmittel.

**Verfahren**

1. Nehmen Sie den Deckel und das Päckchen mit der Hefe ab.
2. Öffnen Sie die Dose und stellen Sie diese in einen Topf mit warmem Wasser (+/- 40 °C), damit der Gerstenmalzextrakt eine flüssigere Konsistenz annimmt.
3. Gießen Sie den Inhalt der Dose in Ihren sauberen Gäreimer.
4. Spülen Sie die Dose gut mit 1 Liter warmem Wasser aus und fügen Sie dieses hinzu.
5. Lösen Sie die Menge ZUCKER 1 in 2 Liter warmem Wasser auf und fügen Sie das Zuckerwasser hinzu. (Wenn ZUCKER 1 = 0 Gramm, fügen Sie einfach 2 Liter warmes Wasser hinzu).
6. Vermischen Sie alles gründlich mit einem sauberen Maischepaddel oder einem Löffel.
7. Fügen Sie kaltes WASSER 1 hinzu und rühren Sie alles nochmals durch.
8. Lassen Sie das Gemisch auf ungefähr 20-25 °C abkühlen.
9. Sie können nun das spezifische Gewicht mithilfe eines Hydrometers messen. Der Idealwert ist auf dem Etikett (Anfangsdichte) und in der Tabelle unten verzeichnet.
10. Öffnen Sie die Hefe und verteilen Sie den Inhalt des Päckchens gleichmäßig auf der Flüssigkeitsoberfläche.

**Gärung**

11. Verschließen Sie den Gäreimer und bringen Sie den Gärspond an, den Sie vorher ungefähr halb mit Wasser füllen.
12. Stellen Sie den Eimer an einen warmen Ort, an dem eine möglichst stabile Temperatur (18-23 °C) herrscht, und lassen Sie Ihr Bier 7-10 Tage lang gären.

**Abfüllen**

13. Benutzen Sie ein Hydrometer, um das spezifische Gewicht zu bestimmen. Ihr Bier ist bereit zum Abfüllen:
  - Wenn im Gäreimer keine Aktivität mehr feststellbar ist und
  - Das gemessene spezifische Gewicht (SG) mehr oder weniger dem erwarteten SG (siehe Diagramm) entspricht und
  - Das SG 48 Stunden lang stabil geblieben ist.
- Hinweis:** Messen ist wissen: Wenn Sie sich nicht sicher sind, warten Sie 48 Stunden und messen Sie dann erneut.
14. Füllen Sie das Bier am besten mit einem Schlauch in einen sauberen Gäreimer um, ohne den Bodensatz aufzurühren.
15. Fügen Sie dem Bier 7 Gramm Zucker pro Liter Flaschenbier hinzu (beim Abfüllen in Fässer verwenden Sie 2,5 Gramm Zucker pro Liter).
16. Sorgfältig durchrühren. TIPP: Lösen Sie den Zucker in ein wenig warmem Wasser auf und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
17. Nach dem Abfüllen verschließen Sie die Flaschen mit einem Kronkorken oder Bügelverschluss, und lagern Sie die Flaschen bei Raumtemperatur (18-23 °C), damit die zweite Gärung beginnen kann.
18. Nach 10 Tagen bringen Sie das Bier an einen kühleren Ort zum Reifen (6 bis 8 Wochen).
19. Öffnen Sie Ihr Bier, schenken Sie ein und genießen Sie! Prost!

**Tipps**

- Alle verwendeten Utensilien müssen absolut sauber sein! Verwenden Sie ein speziell für diesen Zweck vorgesehenes Reinigungsprodukt, wie beispielsweise Chemipro® Oxi oder PBW, kombiniert mit Star San.
- Wissenswertes zum Messen. Jede Gärung ist ein biochemischer Prozess und keine exakte Wissenschaft. Keine Panik, wenn Ihre Gärwerte nicht mit den Werten im Diagramm übereinstimmen.

**SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:**

Beachten Sie folgende Regeln, um zu vermeiden, dass Flaschen oder Fässer explodieren:

- Verwenden Sie nur druckbeständige und wiederverwendbare Bierflaschen ohne Kratzer und Risse.
- Vertrauen Sie nicht ausschließlich auf eine festgelegte Gärzeit oder die Blasenbildung im Gärspond. Messen Sie immer die Anfangs- und Enddichte des Bieres, wie im Gebrauchsanweisung beschrieben.
- Fügen Sie beim Abfüllen nie zu viel Zucker hinzu.
- Lagern Sie während der zweiten Gärung die Flaschen und Fässer in einem gesonderten, geschlossenen Raum mit stabiler Umgebungstemperatur, der wenig betreten wird.
- Lagern Sie gefüllte Bierflaschen oder Fässer nie an einem Ort, wo sie direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.

**NL** Gebruiksaanwijzing bierpakket

**FR** Mode d'emploi kit à bière

**EN** Instructions beer kit

**DE** Gebrauchsanweisung Bierpaket

**IT** Istruzioni kit per birra

**ES** Instrucciones del kit de cerveza

**PT** Instruções kit de produção de cerveja

**PL** Instrukcja użycia zestawu piwowarskiego

**NO** Instruksjoner for ølsett

**DK** Vejledning til ølsæt

**SE** Instruktioner för ölsats

**I**

**Istruzioni per l'uso dei kit per birra Brewferm®**

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare. Il processo di preparazione è sostanzialmente sempre lo stesso per tutti i tipi di birra, mentre la quantità di zucchero e acqua varia a seconda dei casi. Per conoscere le giuste quantità per ogni tipo di birra consultare la TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO.

I kit Brewferm® sono molto facili da usare. È fondamentale che tutto ciò che si utilizza sia perfettamente pulito.

**Modo d'uso**

1. Rimuovere il coperchio e il lievito.
2. Aprire il barattolo e disporlo in una caldaia piena di acqua calda (+/- 40°C) in modo tale che l'estratto di malto assuma una consistenza più fluida.
3. Versare il contenuto del barattolo in un contenitore di fermentazione pulito.
4. Sciacquare bene il barattolo con 1 litro di acqua calda e aggiungere.
5. Sciogliere la quantità di ZUCCHERO 1 in 2 litri di acqua calda e aggiungere (se la quantità di zucchero è pari a 1 = 0 grammi, aggiungere soltanto 2 litri di acqua calda).
6. Mescolare bene tutto con un mestolo di legno o un cucchiaino pulito.
7. Aggiungere ACQUA fredda 1 e misciare tutto nuovamente.
8. Lasciare raffreddare il composto a 20-25 °C circa.
9. Se si desidera, è possibile misurare la gravità specifica servendosi di un idrometro. Il valore ideale è mostrato sull'etichetta (Densità Iniziale) e nella tabella sotto riportata.
10. Aprire il lievito e versare il contenuto della confezione nel liquido.

**Fermentazione**

11. Chiudere il contenitore di fermentazione e disporvi sopra il gorgogliatore, già riempito di acqua per circa la metà.
12. Posizionare il contenitore in un luogo caldo che abbia una temperatura il più stabile possibile (18-23 °C) e lasciare fermentare il composto per 7-10 giorni.

**Imbottigliamento**

13. Utilizzare un idrometro per determinare la gravità specifica. La birra è pronta per essere imbottigliata se:
  - non vi è più attività nel contenitore di fermentazione e
  - la gravità specifica misurata è più o meno pari alla gravità specifica attesa (vedere la tabella) e
  - la gravità specifica è rimasta stabile per 48 ore.
- Nota:** misurare è sapere; se non si è sicuri, attendere 48 ore e misurare di nuovo.
14. Travasare la birra in un contenitore di fermentazione pulito senza sollevare i depositi.
15. Aggiungere alla birra 7 grammi di zucchero per litro per la birra confezionata in bottiglia (se si riempiono i fusti, utilizzare 2,5 grammi di zucchero per litro).
16. Mescolare bene. CONSIGLIO: sciogliere lo zucchero in una piccola quantità di acqua calda e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
17. Dopo il riempimento, sigillare le bottiglie con un tappo a corona o flip-top e conservarle a temperatura ambiente (18-23 °C) per avviare la seconda fase di fermentazione.
18. Dopo 10 giorni, spostare la birra in un luogo più fresco per farla stagionare (dalle 6 alle 8 settimane).
19. Apri la birra, versala e gustala! Salute!

**Consigli**

- Tutto deve essere assolutamente pulito! Usare un prodotto detergente appositamente studiato per questo scopo, come per esempio Chemipro® Oxi o PBW combinato con Star San.
- Misurare è sapere. Ogni fermentazione è un processo biochimico e non è una scienza esatta. Non occorre preoccuparsi se i valori di fermentazione non sono identici ai valori riportati nella tabella.

**PRECAUZIONI DI SICUREZZA:**

Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:

- Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe.
- Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabilito o sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità iniziale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni d'uso.
- Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento.
- Durante la seconda fermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato, con una temperatura stabile e preferibilmente in aree poco affollate.
- Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.



BREW YOUR OWN BEER

www.brewferm.be





