

## NL Gebruiksaanwijzing Brewferm® bierpakketten

Lees voor je begint eerst deze gebruiksaanwijzing volledig door. Voor alle bieren 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

- Verwijder het deksel en de gist.
- Open het blik en zet het in warm water (+/- 40°C), zodat het moutextract vloeibaarder wordt.
- Giet de inhoud van het blik in de gereinigde vergistingsemmer.
- Spoe het blik (+/- 40 °C) uit met 1 liter warm water en voeg toe.
- 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)
- Meng alles goed met een gereinigde roerspanner/lepel.
- Voeg koud WATER 1 toe en meng alles nogmaals.
- Laat het geheel afkoelen tot ongeveer 20-25°C.
- Meet eventueel het soortelijk gewicht met behulp van een hydrometer. De ideale waarde vind je op het etiket (Beginidichtheid) en in onderstaande tabel.
- Open de gist en strooi de inhoud van het zakje over de vloeistof uit.

### Vergisting

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

### Bottelen

- 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
  - Jou 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
- Hevel het bier over naar een zuivere vergistingsemmer zonder het sediment op te schudden.
- Voeg 7 gram suiker per liter toe aan het bier voor de nagisting op fles. (voor het afdunnen in vaatjes gebruik je 2,5 gram suiker per liter)
- Meng goed. TIP: Los de suiker op in een kleine hoeveelheid warm water.
- Sluit na het vullen van de flesjes met een kroonkurk of beugel en zet ze op kamertemperatuur (18-23 °C) om na nagisting op gang te brengen.
- Na 10 dagen verhuis je bier naar een koele plaats waar de rijping (6 tot 8 weken) kan beginnen.
- 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. Panieker 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 vergistingsperiode en het bubbelen van het waterslot, maar maat 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 vatens tijdens de flesvergisting in een afzonderlijke en afgescheiden ruimte, liefst niet in een doorgang, waar veel passage is.
- Bewaar de gevulde bierflessen en vatens 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

- Retirez le couvercle et la levure.
- 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.
- Verser le contenu de la boîte dans un seau de fermentation propre.
- Rincez la boîte à fond avec 1 litre d'eau chaude que vous ajouterez ensuite.
- 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).
- Mélangez-le tout soigneusement avec une spatule ou cuillère propre.
- Ajoutez de l'EAU froide 1 et continuez de mélanger le tout.
- Laissez refroidir le mélange jusqu'à une température d'environ 20-25 °C.
- 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.
- Ouvrez le paquet de levure et versez-en le contenu dans le liquide.

### Fermentation

- Fermez le seau de fermentation et placez-y le barboteur, que vous remplissez d'eau jusqu'à la moitié environ.
- 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

- 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.
- Transvasez la bière dans un seau de fermentation propre sans remuer la lie.
- Ajoutez 7 grammes de sucre par litre de bière pour les bieres en bouteille (pour la conservation en barils, utilisez 2,5 grammes de sucre par litre).
- Mélangez bien. ASTUCE : dissolvez le sucre dans un peu d'eau chaude et laissez refroidir à température ambiante.
- 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.
- Après 10 jours, transvasez la bière dans un endroit plus frais pour la laisser mûrir (6 à 8 semaines).
- 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

- Remove the lid and the yeast.
- 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.
- Pour the contents of the can into your clean fermentation bucket.
- Rinse the can well with 1 l of warm water and add.
- 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).
- Mix everything thoroughly with a clean wash paddle or spoon.
- Add cold WATER 1 and mix everything again.
- Let the mixture cool down to approx. 20-25°C.
- 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.
- Open the yeast and pour the contents of the packet out over the liquid.

### Fermentation

- Close the fermentation bucket and place the airlock on it, which you have filled with water to approximately halfway.
- 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

- Use a hydrometer to determine the specific gravity. Your beer is ready for bottling:
  - 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.

- Siphon the beer into a clean fermentation bucket without stirring up the sediment.
- 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).
- Mix well. TIP: Dissolve the sugar in a little warm water and let it cool to room temperature.
- 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.
- After ten days, move the beer to a cooler spot to ripen (6 to 8 weeks).
- Open your beer, pour it and enjoy! Cheers!

### Tips

- Everything must be absolutely clean! Use a clearing 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 airlock. 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.

### SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:

Beachten Sie folgende Regeln, um zu verhindern, 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 Gärspund. 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 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.

## 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

- Nehmen Sie den Deckel und das Päckchen mit der Hefe ab.
- Öffnen Sie die Dose und stellen Sie diese in einen Topf mit warmem Wasser (+/- 40 °C), damit der Gerstenmalzextrakt eine flüssigere Konsistenz annimmt.
- Gießen Sie den Inhalt der Dose in Ihren sauberen Gärerimer.
- Spülen Sie die Dose gut mit 1 Liter warmem Wasser aus und fügen Sie dieses hinzu.
- 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).
- Vermischen Sie alles gründlich mit einem sauberen Maischpaddel oder einem Löffel.
- Fügen Sie kaltes WASSER 1 hinzu und rühren Sie alles nochmals durch.
- Lassen Sie das Gemisch auf ungefähr 20-25 °C abkühlen.
- Sie können nun das spezifische Gewicht mithilfe eines Hydrometers messen. Der Idealwert ist auf dem Etikett (Anfangsdichte) und in der Tabelle unten verzeichnet.
- Öffnen Sie die Hefe und verteilen Sie den Inhalt des Päckchens gleichmäßig auf der Flüssigkeitsoberfläche.

### Gärung

- Verschließen Sie den Gärerimer und bringen Sie den Gärspund an, den Sie vorher ungefähr halb mit Wasser füllen.
- 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

- Benutzen Sie ein Hydrometer, um das spezifische Gewicht zu bestimmen. Ihr Bier ist bereit zum Abfüllen:
  - Wenn im Gärerimer 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

**Einweisung:** Messen ist wissen; Wenn Sie sich nicht sicher sind, warten Sie 48 Stunden und messen Sie dann erneut.

- Füllen Sie das Bier am besten mit einem Schlauch in einen sauberen Gärerimer um, ohne den Bodensatz aufzurühren.
- Fügen Sie dem Bier 7 Gramm Zucker pro Liter Flaschenbier hinzu (beim Abfüllen in Fässer verwenden Sie 2,5 Gramm Zucker pro Liter).
- Sorgfältig durchführen. TIPP: Lösen Sie den Zucker in ein wenig warmem Wasser auf und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
- 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.
- Nach 10 Tagen bringen Sie das Bier an einen kühleren Ort zum Reifen (6 bis 8 Wochen).
- Offnen Sie Ihr Bier, schenken Sie ein und genießen Sie! Prost!

### Tips

- 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.

### SAFETY PRECAUTIONS:

Beachten Sie folgende Regeln, um zu verhindern, 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 Gärspund. 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 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.

### 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.



www.brewferm.be

BREW YOUR OWN BEER



NL  
Gebruiksaanwijzing bierpakket

## Instrucciones para los kits de cerveza Brewferm®

Lea estas instrucciones con atención y en su totalidad antes de empezar. El proceso de preparación es básicamente el mismo para todos los tipos de cerveza, pero las cantidades de azúcar y agua son diferentes en función del tipo de cerveza.

Las cantidades para cada tipo se muestran en la TABLA DE AGUA Y AZÚCAR.

Los kits de cerveza Brewferm® son muy fáciles de utilizar. Lo más importante es asegurarse de que todo lo que utilice esté totalmente limpio.

### Procedimiento

- Extraiga la tapa y la levadura.
- Abra la lata y colóquela en un hervidor lleno de agua tibia (+/- 40 °C) para que el extracto de malta adquiera una consistencia más líquida.
- Vierta el contenido de la lata en la cubeta limpia de fermentación.
- Enjuague bien la lata con 1 litro de agua tibia y añada.
- Disuelva la cantidad de AZÚCAR 1 en 2 litros de agua tibia y añada (si el AZÚCAR 1 = 0 gramos, añada solo 2 litros de agua tibia).
- Mezcle todo bien con una paleta o una cuchara de plástico limpia.
- Añada AGUA 1 fría y mezcle todo de nuevo.
- Deje que la mezcla se enfrie a aproximadamente 20-25 °C.
- Puede medir la gravedad específica con un hidrómetro si lo desea. El valor ideal se muestra en la etiqueta (Densidad original) y en la tabla que figura a continuación.
- Abra la levadura y vierta el contenido del paquete sobre el líquido.

### Fermentación

- Cierre la cubeta de fermentación y ponga el compartimento hermético sobre ella, traílla con agua hasta aproximadamente la mitad.
- Coloque la cubeta en un lugar templado que tenga una temperatura lo más estable posible (18-23 °C) y dejé fermentar durante 7-10 días.

### Embotellado

- Utilice un hidrómetro para determinar la gravedad específica. La cerveza estará lista para embotellarse si:
  - No hay más actividad en la cubeta de fermentación y
  - La SG medida es más o menos igual a la SG esperada (consulte la tabla)
  - La SG ha permanecido estable durante 48 horas
- Nota: Medires saber; si no está seguro, espere 48 horas y mida de nuevo.
- Vierta con sifón la cerveza en una cubeta de fermentación limpia sin remover el sedimento.
- Añada 7 gramos de azúcar por litro a la cerveza para cerveza acondicionada en botella (si llena barriles keg, use 2,5 gramos de azúcar por litro).
- Mezcle bien. CONSEJO: Disuelva el azúcar en un poco de agua tibia y dejé que se enfríe a temperatura ambiente.
- Después del llenado, sella las botellas con una tapa de corona o con tapa abatible y manténgalas a temperatura ambiente (18-23 °C) para que se inicie la segunda fermentación.
- Al cabo de 10 días, lleve la cerveza a un lugar más fresco para que madure (de 6 a 8 semanas).
- Abra la cerveza, sirvala y disfrutelo! ¡Salud!

### Consejos

- Todo debe estar absolutamente limpio. Use un producto de limpieza específicamente diseñado para este propósito, como Chemipro® OXI o PBW combinado con Star San.
- Medires saber. Cada fermentación es un proceso bioquímico, y no es una ciencia exacta. No se preocupe si sus valores de fermentación no son idénticos a los valores indicados en la tabla.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

Cumpla las siguientes normas para evitar el riesgo de que exploten botellas o barriles keg:

- Utilice únicamente botellas de cerveza reutilizables y resistentes a la presión, que no presenten grietas ni hendiduras.
- No se base exclusivamente en un tiempo fijo de fermentación ni en el burbujeo del compartimento hermético. Mida siempre las densidades inicial y final de la cerveza como se describe en el modo de empleo.
- No añada nunca demasiado azúcar al embotellar.
- Durante la segunda fermentación, almáocene las botellas y los barriles keg en una estancia cerrada e independiente, con una temperatura estable y preferiblemente no en lugares concurridos.
- No almáocene nunca botellas o barriles keg de cerveza llenos expuestos a la luz solar directa.



## Instruções para os kits de produção de cerveja Brewferm®

Leia cuidadosa e integralmente as instruções antes de começar. O processo de preparação é essencialmente o mesmo para todos os tipos de cerveja, mas as quantidades de açúcar e água são diferentes em função do tipo de cerveja.

As quantidades correspondentes a cada tipo são apresentadas no QUADRO DE ÁGUA E AZÚCAR.

Os kits de produção de cerveja Brewferm® são muito fáceis de utilizar. O mais importante é assegurar que tudo está escrupulosamente limpo.

### Procedimento

- Retire a tampa e a levadura.
- Abra a lata e coloque-a em um hervidor cheio com água tibia (+/- 40 °C) para que o extracto de malta adquira uma consistência mais líquida.
- Vierta o conteúdo da lata na cubeta limpia de fermentação.
- Enjuague bien la lata con 1 litro de agua tibia y añada.
- Disuelva la cantidad de AZÚCAR 1 en 2 litros de agua tibia y añada (si el AZÚCAR 1 = 0 gramos, añada solo 2 litros de agua tibia).
- Mezcle todo bien con una paleta ou cuchara de plástico limpia.
- Añada AGUA 1 fría y mezcle todo de nuevo.
- Deje que la mezcla se enfrie a aproximadamente 20-25 °C.
- Puede medir la gravedad específica con un hidrómetro si lo desea. El valor ideal se muestra en la etiqueta (Densidad original) y en la tabla que figura a continuación.
- Abra la levadura y vierta el contenido del paquete sobre el líquido.

### Fermentação

- Feche o balde de fermentação e coloque o sistema de bloqueio de entrada de ar (Airlock), que deverá encher com água até cerca de metade da capacidade.
- Coloque o balde num local quente cuja temperatura seja o mais estável possível (18-23 °C) e deixe fermentar durante 7-10 dias.

### Enchimento das garrafas

- Utilize um densímetro para determinar a gravidade específica. A sua cerveja está pronta para engarrafar-se:
  - Não existir qualquer atividade no balde de fermentação e
  - A gravidade específica medida for aproximadamente a mesma que a gravidade específica prevista (ver o quadro) e
  - A gravidade específica se tiver mantido estável durante 48 horas
- Observação: medir é saber; em caso de dúvidas, aguarde 48 horas e meça novamente.
- Coe a cerveja para um balde de fermentação limpo sem agitar o sedimento.
- Adicione 7 gramas de açúcar por litro de cerveja para cerveja acondicionada em garrafas (se estiver a encher barris, utilize 2,5 gramas de açúcar por litro).
- Misture bem. SUGESTÃO: Dissolva o açúcar num pouco de água quente e deixe arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- Depois de encher, sele as garrafas com uma carica ou tampa de abertura fácil e mantenha à temperatura ambiente (18-23 °C) para iniciar a segunda fermentação.
- Após 10 dias, mude a cerveja para um local mais frio para maturar (6 a 8 semanas).
- Abra a sua cerveja, verta-a e delicie-se! Saúde!

### Dicas

- Todos os utensílios têm de estar escrupulosamente limpos! Utilize um produto de limpeza criado especificamente para este fim, como o Chemipro® OXI ou PBW combinado com Star San.
- Medires saber. Cada fermentação é um processo bioquímico e não é uma ciência exata. Não entre em pânico se os valores da sua fermentação não forem idênticos aos valores da tabela.

### PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA:

- Observe as seguintes regras para evitar o risco de as garrafas ou os barris explodirem.
- Utilize apenas garrafas de cerveja resistentes à pressão e reutilizáveis, isentas de riscos e fissuras.
  - Não confie apenas no tempo de fermentação fixo ou na formação de bolhas no bloqueio de entrada de ar. Meça sempre a densidade inicial e final da cerveja, tal como se descreve no manual do utilizador.
  - Nunca adicione demasiado açúcar no engarrafamento.
  - Durante a segunda fermentação, guarde as garrafas e barris numa sala separada e fechada, com uma temperatura estável, de preferência, com pouca movimentação.
  - Nunca armazene as garrafas ou barris com cerveja em locais onde possam estar expostos à luz solar direta.

## Instrukcja obsługi zestawów piwowarskich Brewferm®

Przed rozpoczęciem należy uważać na pełną treść instrukcji. Różne rodzaje piwa przygotowuje się w zasadzie w ten sam sposób; różnią się one tylko zawartością cukru i wody.

Ilości cukru i wody wymagane w przypadku różnych rodzajów piwa są podane w TABELI WODY I CUKRU.

Kits de produção de cerveja Brewferm® são muito fáceis de utilizar. O mais importante é assegurar que tudo está escrupulosamente limpo.

### Procedura

- Usuń wieko i dżelaretę.
- Åpne boksen og sett den i en kjele fyldt med varmt vann (+/- 40 °C), slik at maltetkstrakten får en mere flytende konsistens.
- Hell innholdet i boksen i den rene gjæringsspanet.
- Skyl boksen godt med 1 liter varmt vann, og tilsett det.
- Las opp niktig mengde SUKKER 1 i 2 liter varmt vann og tilsett det (hvis SUKKER 1 = 0 gram, tilsetter du bare 2 liter varmt vann).
- Bland godt sammen med en ren meskespad eller en skje.
- Tilsett kaldt VANN 1 og bland alt sammen igjen.
- La blandingen avkjøles til ca. 20-25 °C.
- Deixa a mistura arrefecer até cerca de 20-25 °C.
- Se pretender, pode medir a gravidade específica utilizando um densímetro. O valor ideal é apresentado no rótulo (Gravidade original) e no quadro abaixo.
- Åpne gjærpakken, og hell innholdet over væksen.

### Fermentacja

- Zamknij naczynie fermentacyjne i załóż rurkę fermentacyjną mniej więcej do połowy napełnioną wodą.
- Ustaw naczynie w cieplym miejscu o możliwie stabilnej temperaturze (18-23 °C) i pozwól na fermentację przez 7-10 dni.

### Butelkowanie

- Użyj hydrometru, aby określić gęstość. Piwo jest gotowe do butelkowania, jeżeli:
  - W naczyniu fermentacyjnym nie zachodzi już żadne zmiany oraz
  - Mierzono SG jest mniej więcej równie oczekiwanej (patrz wykres), oraz
  - SG jest stabilne od 48 godzin
- Uwaga:** Żeby wiedzieć, trzeba zmierzyć, jeśli nie masz pewności, odczekaj 48 godzin i dokonaj ponownego pomiaru.
- Odessj piwo do czystego naczynia fermentacyjnego, nie miesząc osadu.
- Dodaj 7 gramów cukru na litr w przypadku piwa przeznaczonego do butelkowania (jeżeli rozlewasz do kegów, użij 2,5 gramu cukru na litr).
- Dobre wymieszaj. WSKAZÓWKA: rozpuść cukier w letniej wodzie i pozwól roztworowi ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Po napelnieniu zamkni jajkami kapslami lub kłachiami i przechowuj w temperaturze pokojowej (18-23 °C), aby rozpoczęć drugą fermentację.
- Po 10 dniach przenieś piwo do chłodniejszego obserwatorium, aby dojrzala (od 6 do 8 tygodni).
- Otwórz piwo, nalej sobie i ciesz się nim! Na zdrowie!

### Wskazówki

- Wszystko musi być całkowicie czyste! Używaj produktu czyszczącego specjalnie przeznaczonego do tego celu, na przykład Chemipro® OXI lub PBW połączony z Star San.
- Żeby wiedzieć, trzeba zmierzyć. Każda fermentacja stanowi proces biochemiczny i nie jest nauką ścisłą. Nie panikuj, jeśli wartości fermentacji nie są identyczne z wartościami podanymi w tabeli.

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

Należy przestrzegać następujących zasad, aby nie dopuścić do pękania butelek lub kegów:

- Używaj tylko butelek na piwo, które są odporne na ciśnienie i przeznaczone do wielokrotnego użytku. Butelki nie mogą mieć zadrapań ani pęknięć.
- Nie moźna polegać wyłącznie na określonym czasie fermentacji lub bąbelkach w runie fermentacyjnej. Należy zawsze zmierzyć początkową i końcową gęstość piwa, jak opisano w instrukcji.
- Nie dodawaj zbyt dużej ilości cukru w czasie butelkowania.
- Podczas drugiej fermentacji przechowuj butelki i keg w osobnym, zamkniętym pomieszczeniu ze stabilną temperaturą, o ile to możliwe, nie w obszarach o dużym ruchu.
- Nie wolno przechowywać napełnionych butelek ani kegów z piwem w miejscu naaranżonym na bezpośrednią promieniowanie słoneczne.

### WATER- EN SUIKERTABEL - TABLE DE L'EAU ET SUCRE - WATER AND SUGAR TABLE - WASSER- UND ZUCKERTABELLE - TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO - TABLA DE AGUA Y AZÚCAR

## Instruksjoner for Brewferm® ølsett

Les disse instruksjonene nøyde og i sin helhet før du begynner. Forberedelsen er i samme for alle typer øl, men mengden sukker og vann varierer mellom de ulike typene.

Mengden for hvvertype er angitt i VANN- OG SUKKERTABELLEN.

Brewferm® ølsett er svært lett å bruke.

Det viktigste er å sørge for at alt du bruker er absolutt helt rent.

### Fremgangsmåte

- Fjern lokket og gjæret.
- Åpne boksen og sett den i en kjele fyldt med varmt vann (+/- 40 °C), slik at maltetkstrakten får en mere flytende konsistens.
- Hell innholdet i boksen i den rene gjæringsspanet.
- Skyl boksen godt med 1 liter varmt vann, og tilsett det.
- Opps mängden av SUKKER 1 i 2 liter varmt vann, og tilsett det (hvis SUKKER 1 = 0 gram, tilsett 1 gram, tilsett 2 liter varmt vann).
- Bland godt sammen med en ren meskespad eller en skje.
- Tilsett kaldt VANN 1 og bland alt sammen igjen.
- La blandingen avkjøles til ca. 20-25 °C.
- Deixa a mistura arrefecer até cerca de 20-25 °C.
- Se pretender, pode medir a gravidade específica utilizando um densímetro. O valor ideal é apresentado no rótulo (Gravidade original) e no quadro abaixo.
- Åpne gjærpakken, og hell innholdet over væksen.

### Gjæring

- Lukk gjærefatet, og sett på gjærlåsen, som skal være fyldt omrent halveis med vann.
- Sett fasset på et varmt sted med mest mulig stabil temperatur (18-23 °C), og la det gjære i 7-10 dager.

### Flasking

- Bruk et hydrometer til å måle den spesifikke graviteten. Ølet er klart for å tappes på flasker hvis:
  - Det ikke lenger er aktivitet i gjærefatet og
  - Den målte spesifikke graviteten (SG) er mer eller mindre lik forventet SG (se tabellen) og
  - SG har vært stabil i 48 timer
- Merk:** Du må male for å være sikker. Hvis du er usikker, vent til 48 timer og måle igjen.
- Overfør ølet via en sifong til et rent gjærefat uten å røre opp bunnen.
- Tilsett 7 gram sukker per liter til ølet for å få gjæringsspanet (hvis du fyller krukka, bruker du 2,5 liter sukker per liter).
- Bland godt. TIPS: Les opp sukkerten i litt varmt vann og la det kjeses ned til romtemperatur.
- Efter påfyllning forsegles flaskerne med kapsler eller pippekork, og holdes ved romtemperatur (18-23 °C) for å starte den andre gjæringen.
- Etter 10 dager flytter du ølet til et klyngeligere sted for modning (6 til 8 uker).
- Åpne en øl, hell den i et glass og nytt den! Skål!

### Tips

- Alt må være absolutt helt rent! Bruk et rengjøringsprodukt som er spesielt beregnet til dette formålet, som Chemipro® OXI eller PBW kombinert med Star San.
- Alt måle er at vite. Hver gjæring er en biokemisk prosess og ikke en eksakt videnskaps. Fortvili ej, hvis dine gjæringssværdier ikke er identiske med værdiene i diagrammet.

### SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

Sørg for at overholde de følgende regler for at undgå risiko for, at flasker eller tener eksploderer:

- Brug kun trykkfaste og genanvendelige øflasker, som ikke har ridser og skår.
- Stol ikke bare på fast gjæringstid og boblingen i gjærlåsen. Mål altid ølets tetthet ved start og slutt, som beskrevet i brukervejledningen.
- Tilsett altid for meget sukker ved påfyllning.
- Under den anden gjæringen overbevares flasker og tener separat, lukketrum med stabilt temperatur og helst ikke i trafikkerte områder.
- Opbevar altid fylde flasker eller tener på steder som er utsatt for direkte sollys.

### WATER- EN SUIKERTABEL - TABLE DE L'EAU ET SUCRE - WATER AND SUGAR TABLE - WASSER- UND ZUCKERTABELLE - TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO - TABLA DE AGUA Y AZÚCAR

QUADRO DE ÁGUA E AZÚCAR - TABELA WODY I CUKRU - VANN- OG SUKKERTABELL - TABEL FOR VAND OG SUKKER - TABELL FÖR SOKKER OCH VATTEN

| TYPE TIPO TIPO | Brouw hoeveelheid Quantité à brasser Brew volume Brauvolumen Volume di fermentazione Volumen de fermentación Volume |
| --- | --- |