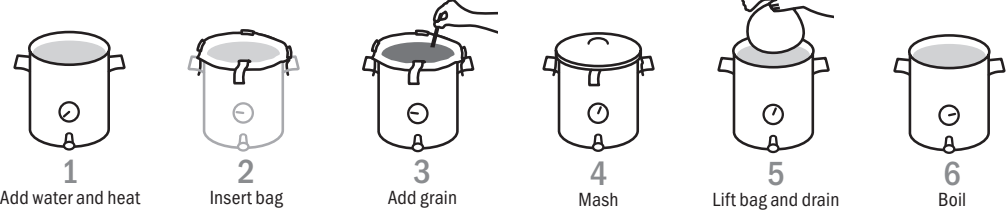


The Brew Bag / Keggle bag



NL Gebruiksaanwijzing voor de Brew Bag /Keggle Bag

De Brew Bag en de Keggle Bag zijn gebruiksvriendelijke, voordelige doekfilters voor thuisbrouwers die willen graanbrouwen volgens de 'Brew in a Bag'-methode (BIAB). De Brew Bag is ontworpen voor gebruik bij een **eenstapsmaisch** met volledig volume op ongeveer 67 °C. Doorgaans verloopt een brouwsessie als volgt:

Stap 1: Beslagwater toevoegen en verwarmen

Om je benodigde beslagwater te berekenen, neem je 80% van het maximale volume van je brouwketel. Verwarm het water tot 70 °C.

Stap 2: De Brew Bag in de ketel plaatsen

Schakel de warmtebron uit en isoleer de ketel om te voorkomen dat de warmte verloren gaat. Plaats de Brew Bag in de brouwketel en zorg ervoor dat hij niet in de ketel glijdt.

Stap 3: De mout toevoegen

Om de benodigde hoeveelheid mout in kg te berekenen, neem je 25% van het beslagwater (verhouding 1 op 4). Doe de geschrote mout in de Brew Bag. Roer goed om. De temperatuur van de maisch hoort nu 67 °C te bedragen.

Stap 4: Maischen

Doe het deksel op de brouwketel en wacht 30 minuten. Roer vervolgens om en wacht nog eens 30 minuten.

Stap 5: De Brew Bag uit de ketel tillen en laten uitlekken

Til de zak voorzichtig uit de brouwketel. Knijp het wort uit het graan.

Stap 6: Koken

Neem de isolatie weg en schakel de warmtebron in. Ga verder met je hopschema en de rest van je recept. Uiteindelijk houd je ongeveer 50% van het brouwketelvolume over als wort met een densiteit van circa 1.060.

Reinigen: Was de Brew Bag met de hand met warm water en afwas-middel. Spoel drie keer na met schoon water en hang hem vervolgens te drogen (enkel aan de lucht laten drogen, niet in de wasdroger). De Brew Bag droogt erg snel als je hem ophangt. Je hoeft de Brew Bag niet uit te wringen.

FR Mode d'emploi du Brew Bag /Keggle Bag

Les sacs de brassage « Brew Bag » et « Keggle Bag » sont des filtres en tissu faciles et économiques pour les brasseurs amateurs qui veulent commencer le brassage tout grain selon la méthode de brassage dans un sac (BIAB). Ces sacs de brassage sont conçus pour être utilisés dans un brassage **monopaller** à environ 67 °C.

Le procédé de brassage typique est le suivant :

Étape 1 : Ajouter de l'eau de brassage et chauffer

Pour calculer la quantité d'eau de brassage requise, comptez 80 % du volume maximum de votre cuve de brassage. Chauffez l'eau à 70 °C.

Étape 2 : Insérer le sac de brassage

Fermez la source de chaleur et isolez la cuve pour éviter la perte de chaleur. Insérez le sac de brassage dans la cuve de brassage. Empêchez le sac de glisser dans la cuve.

Étape 3 : Ajouter le malt

Pour calculer la quantité de malt requise (en kilos), comptez 25 % de la quantité d'eau de brassage (ratio de 1:4). Ajoutez le malt concassé dans le sac de brassage. Mélangez bien. La température du brassin sera maintenant de 67 °C.

Étape 4 : Brassage

Mettez le couvercle sur la cuve de brassage. Attendez 30 minutes. Ensuite, mélangez et attendez encore 30 minutes.

Étape 5 : Soulever le sac de brassage et le vider

Sortez prudemment le sac de la cuve de brassage. Pressez le moût du grain dans la cuve.

Étape 6 : Faire bouillir

Enlevez l'isolation et allumez la source de chaleur. Continuez avec l'ajout de houblon et la suite de votre recette. Au final, le moût que vous obtiendrez représentera environ 50 % du volume de la cuve de brassage et aura une densité d'approximativement 1.060.

Nettoyer : Lavez à la main le sac de brassage avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-le trois fois à l'eau claire et suspendez-le pour le faire sécher (à l'air libre uniquement, pas de sèche-linge). Le sac de brassage séchera très rapidement s'il est suspendu. Il n'est pas nécessaire de l'essorer.

Onderstaande Brew Bags zijn op maat gemaakt voor onze Brewferm®-ketels / Les sacs de brassage ci-dessous sont faits sur mesure pour nos cuves Brewferm® :

Brew Bag Artikelnummer / Numéro d'article	Voor Brewferm® brouwketel artikelnummer / Pour cuve de brassage Brewferm® numéro d'article	Afmetingen zak: ø x hoogte / Dimensions du sac : ø x hauteur
057.009.27	057.095.1 (elektrisch/électrique)	27 l 36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l 36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l 36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l 40 x 47 cm

Onderstaande Brew/Keggle Bags zijn bedoeld voor overige brouwketels / Les Brew/Keggle Bags ci-dessous sont faits pour autres cuves de brassage :

Brew/Keggle Bag Artikelnummer / Numéro d'article Brew/Keggle Bag	Max. diameter brouwketel / Diamètre max. de la cuve de brassage	Afmetingen zak: ø x hoogte / Dimensions du sac : ø x hauteur	Inhoud brouwketel / Volume de la cuve de brassage
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l - 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l - 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l - 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l - 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l



1

Add water and heat



2

Insert bag



3

Add grain



4

Mash



5

Lift bag and drain



6

Boil

**EN Operating instructions The Brew Bag/
Keggle Bag**

The Brew Bag and the Keggle Bag are easy and economical fabric filters for home brewers to start all-grain brewing according to the Brew in a Bag-method (BIAB). These Bags are designed to be used in a **single step** full volume mash at around 67 °C.

A typical brew session would go as follows:

Step 1: Add strike water and heat

To calculate your required strike water, take 80% of the maximum volume of your brewing kettle. Heat the water to 70 °C.

Step 2: Insert the Brew Bag

Turn the heat source off and insulate the kettle to prevent heat loss. Insert the Brew Bag into the brewing kettle, prevent the bag from slipping into the kettle.

Step 3: Add the malt

To calculate the required amount of malt (kg), take 25% of the strike water (ratio 1:4). Add the crushed malt to the Brew Bag. Stir well. The temperature of the mash will now be 67 °C.

Step 4: Mash

Put the lid on the brewing kettle, wait 30 minutes. Then stir and wait another 30 minutes.

Step 5: Lift the Brew Bag & drain

Lift the bag carefully out of the brewing kettle. Squeeze the wort out of the grain into the kettle.

Step 6: Boil

Remove the insulation and turn on the heat source. Proceed with your hop schedule and remainder of your recipe. The wort you eventually maintain is about 50% of the brewing kettle volume and has a density of approximately 1.060.

Clean: Hand-wash the Brew Bag with warm water and dishwashing soap. Triple rinse with clear water and then hang to dry (air dry only, no clothes dryer). The Brew Bag will dry very quickly when hung. There is no need to wring out the Brew Bag.

**DE Gebrauchsanweisung für die Braubeutel
„The Brew Bag/ Keggle Bag“**

Die Braubeutel Brew Bag und Keggle Bag sind praktische und kostengünstige Stofffilter für alle, die gerne zu Hause nach der „Brew in a Bag-Methode“ (BIAB) mit dem Maischebrauen beginnen möchten. Die Braubeutel wurden entwickelt, um bei einer Temperatur von etwa 67 °C in nur **einem Schritt** Vollmaische herzustellen.

Das Brauverfahren verläuft wie folgt:

Schritt 1: Einmaischwasser hinzugeben und erhitzen

Um die erforderliche Menge Einmaischwasser zu bestimmen, nehmen Sie 80 % des Höchstvolumens Ihres Braukessels. Erhitzen Sie das Wasser auf 70 °C.

Schritt 2: Braubeutel hineinlegen

Schalten Sie den Herd aus und isolieren Sie den Kessel, damit keine Hitze verloren geht. Legen Sie den Braubeutel in den Braukessel. Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht vollständig in den Kessel rutscht.

Schritt 3: Malz hinzugeben

Um die erforderliche Menge Malz (kg) zu bestimmen, nehmen Sie 25 % des Einmaischwassers (Verhältnis von 1:4). Füllen Sie das geschrotete Malz in den Braubeutel. Rühren Sie das Ganze gut um. Die Maische hat nun eine Temperatur von 67 °C.

Schritt 4: Maische

Legen Sie den Deckel auf den Braukessel und warten Sie 30 Minuten. Rühren Sie anschließend um und warten Sie weitere 30 Minuten.

Schritt 5: Braubeutel herausnehmen und abtropfen lassen

Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Braukessel. Drücken Sie die Würze aus dem Getreide in den Kessel aus.

Schritt 6: Kochen

Entfernen Sie die Isolierung und schalten Sie den Herd wieder ein. Fahren Sie mit Ihrem Hopfenschema und dem restlichen Teil Ihres Rezepts fort. Die Würze, die Sie am Ende erhalten, nimmt etwa 50 % des Braukesselvolumens ein und hat eine Dichte von etwa 1,060.

Reinigung: Waschen Sie den Braubeutel von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie ihn dreimal mit klarem Wasser aus und hängen Sie ihn zum Trocknen auf (an der Luft trocknen lassen, nicht im Wäschetrockner). Der Braubeutel trocknet so sehr schnell. Sie brauchen ihn nicht auszuwringen.

The Brew Bags below are custom-made for our Brewferm® kettles
/ Die folgenden Braubeutel werden speziell für unsere Brewferm®
Braukessel hergestellt:

Brew Bag item number / Artikelnum- mer	For Brewferm® homebrew kettle item number / Für Brewferm® Braukessel Artikelnummer	Dimensions Bag: ø x height / Abmessungen Beutel: ø x Höhe
057.009.27	057.095.1 (electric/elektrisch)	27 l
057.009.25	057.620.25P	25 l
057.009.35	057.620.35P	35 l
057.009.50	057.620.50P	50 l

The Brew/Keggle Bags below are intended for other brew kettles
/ Die folgenden Brew/Keggle Bags sind für andere Braukessel
bestimmt:

Brew/Keggle Bag item number / Artikelnummer	Maximum dia- meter brewing kettle / Höchst- durchmesser Braukessel	Dimensions Bag: ø x height / Abmessungen Beutel: ø x Höhe	Volume brewing kettle / Volumen Braukessel
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l – 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l – 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l – 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l – 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l

IT Istruzioni per l'uso Brew Bag/Keggle Bag

Brew Bag e Keggle Bag sono filtri in tessuto, economici e di facile uso, che consentono di produrre in casa birra all grain con il metodo BIAB, o "Brew in a Bag". Questi filtri sono progettati per essere utilizzati in un ammostamento **single-step** del volume totale a una temperatura di circa 67 °C.

Una tipica sessione di birrificazione prevede:

Fase 1: Aggiunta di acqua di infusione e calore

La giusta quantità di acqua di infusione è pari all'80% della capienza massima della caldaia di birrificazione. Riscaldare l'acqua a 70 °C.

Fase 2: Inserimento di Brew Bag

Spegnere la fonte di calore e isolare la caldaia per prevenire la perdita di calore. Inserire il filtro Brew Bag nella caldaia di birrificazione, facendo in modo che non vi scivoli dentro.

Fase 3: Aggiunta dei chicchi

La giusta quantità di chicchi (kg) è pari al 25% dell'acqua di infusione (proporzione 1:4). Aggiungere i chicchi frantumati al filtro Brew Bag. Mescolare bene. Ora la temperatura del mosto è di 67 °C.

Fase 4: Ammostamento

Mettere il coperchio sulla caldaia e attendere 30 minuti. Quindi mescolare e attendere altri 30 minuti.

Fase 5: Estrazione di Brew Bag e drenaggio

Estrarre con cautela il filtro dalla caldaia. Spremere i chicchi per raccogliere il mosto nella caldaia.

Fase 6: Bollitura

Rimuovere l'isolamento e accendere la fonte di calore. Procedere con il programma di aggiunta del luppolo e il resto della ricetta. Il mosto ottenuto alla fine è pari al 50% della capienza massima della caldaia di birrificazione e ha una densità di circa 1.060.

Pulizia: Lavare a mano Brew Bag con acqua tiepida e detersivo per piatti. Risciacquare tre volte con acqua pulita e appendere ad asciugare (all'aria, non in asciugatrice). Una volta appeso, Brew Bag si asciuga molto rapidamente. Non occorre strizzarlo.

I filtri Brew Bag riportati nella seguente tabella sono prodotti su misura per le nostre caldaie Brewferm® / Nuestras bolsas de elaboración de cerveza The Brew Bag que se indican a continuación se han diseñado específicamente para su uso en hervidores Brewferm®:

Brew Bag Codice / Referencia	Codice caldaia Brewferm® / Referencia del hervidor Brewferm®	Dimensione filtro: φ x altezza (cm) / Dimensiones de la bolsa: φ x altura
057.009.27	057.095.1 (elettrica/eléctrico)	27 l 36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l 36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l 36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l 40 x 47 cm

ES Instrucciones de uso de Brew Bag / Keggle Bag

The Brew Bag y The Keggle Bag son unos sencillos y económicos filtros de tela que permiten a los cerveceros domésticos iniciar la elaboración de cerveza todo grano siguiendo el método de la bolsa o «Brew in a Bag» (BIAB). Estas bolsas se han diseñado para una maceración de todo el volumen en un **único paso** a una temperatura aproximada de 67 °C.

Una jornada típica de elaboración de cerveza sería la siguiente:

Paso 1: Añada el agua de la mezcla y caliéntela

Para calcular el agua necesaria para la mezcla, utilice como referencia el 80 % del volumen máximo de su hervidor de elaboración de cerveza. Caliente el agua a 70 °C.

Paso 2: Introduzca The Brew Bag

Apague la fuente de calor y aisle el hervidor para evitar la pérdida de temperatura. Introduzca The Brew Bag en el hervidor de elaboración de cerveza y evite que la bolsa se escurra hacia el interior de este.

Paso 3: Añada el grano

Para calcular la cantidad necesaria de grano (kg), tome como referencia el 25 % del agua de la mezcla (proporción 1:4). Añada el grano molido en The Brew Bag. Remueva bien. La temperatura de maceración será ahora de 67 °C.

Paso 4: Maceración

Coloque la tapa del hervidor de elaboración de cerveza y espere 30 minutos. A continuación, remueva y espere otros 30 minutos.

Paso 5: Retire The Brew Bag y escúrrala

Retire con cuidado la bolsa del hervidor de elaboración de cerveza. Escorra en el hervidor el mosto desprendido por el grano.

Paso 6: Cocción

Retire el aislamiento y encienda la fuente de calor. Prosiga con su fórmula de lupulo y con el resto de su receta. El mosto que finalmente se conserva representa, aproximadamente, el 50 % del volumen del hervidor de elaboración de cerveza y posee una densidad aproximada de 1,060.

Limpeza:

Lave a mano The Brew Bag con agua caliente y jabón lavavajillas. Enjuague tres veces con agua limpia y, a continuación, cuelgue la bolsa para que se seque al aire (no utilice la secadora). Al estar colgada, The Brew Bag se secará muy rápido sin que sea necesario escurrirla.

I filtri Brew Bag/Keggle Bag riportati nella seguente tabella sono prodotti per altre caldaie di birrificazione / Las bolsas The Brew Bag / The Keggle Bag que se indican a continuación se han diseñado para su uso en otros hervidores:

Brew Bag/ Keggle Bag codice / Referencia	Diametro massi- mo della caldaia di birrificazione / Diámetro máxi- mo del hervidor	Dimensione filtro: φ x altezza (cm) / Dimensi- ones de la bolsa: φ x altura	Capienza della caldaia di birrificazione / Volumen del hervidor
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l - 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l - 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l - 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l - 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l



1

Add water and heat



2

Insert bag



3

Add grain



4

Mash



5

Lift bag and drain



6

Boil

PT Instruções de utilização do The Brew Bag /Keggle Bag

O Brew Bag e o Keggle Bag são filtros de tecido simples e económicos, para os fabricantes de cerveja começarem a fabricar cerveja todo-grão de acordo com o método BIAB (Brew in a Bag - fabrico de cerveja num saco). Estes Bag foram concebidos para utilização numa mistura de brassagem de volume total, de **passo único**, a cerca de 67 °C.

Uma sessão típica de fabrico de cerveja seria:

Passo 1: Adicionar água e aquecer

Para calcular a água necessária, utilize 80% do volume máximo da panela elétrica de fabrico de cerveja. Aqueça a água a 70 °C.

Passo 2: Inserir o Brew Bag

Desligue a fonte de calor e isole a panela elétrica para impedir a perda de calor. Introduza o Brew Bag numa panela elétrica de fabrico de cerveja, não deixe que o saco escorregue para o interior da panela elétrica.

Passo 3: Adicionar o grão

Para calcular a quantidade necessária de malte (kg), tenha em conta 25% da água (relação 1:4). Adicione os grãos moídos ao Brew Bag. Mexa bem. A temperatura da mistura de brassagem será, agora, de 67 °C.

Passo 4: Mistura de brassagem

Coloque a tampa na panela elétrica de fabrico de cerveja e aguarde 30 minutos. Em seguida, mexa e aguarde mais 30 minutos.

Passo 5: Elevar o Brew Bag e drenar

Com cuidado, retire o saco da panela elétrica de fabrico de cerveja. Aperte para retirar o mosto do grão para dentro da panela elétrica.

Passo 6: Ferver

Retire o isolamento e ligue a fonte de calor. Prossiga com o seu plano de lúpulo e o que resta da receita. O mosto eventualmente mantido será de 50% do volume da panela elétrica de fabrico de cerveja e possui uma densidade de aproximadamente 1.060.

Limpar: Lave o Brew Bag à mão com água quente e detergente da louça. Passe três vezes por água limpa e, em seguida, deixe a secar (secar apenas ao ar livre, não utilizar uma máquina de secar roupa). O Brew Bag seca muito rapidamente quando está pendurado. Não é necessário torcer o Brew Bag.

PL The Brew Bag / Keggle Bag - instrukcja obsługi

The Brew Bag i Keggle Bag to łatwe i ekonomiczne w użyciu filtry z tkaniny przeznaczone do warzenia piwa wielozbożowego w warunkach domowych metodą BIAB (warzenie w worku). Worków można używać **jeden raz w procesie**, po całkowitym wypełnieniu zacierem w temp. 67°C.

Typowa sesja warzenia przebiega następująco:

Krok 1: Dodać odpowiednią ilość wody i podgrzać

Aby odmierzyć potrzebną ilość wody, najlepiej przyjąć 80% maksymalnej pojemności kotła warzelnego. Wodę podgrzewa się do temp. 70°C.

Krok 2: Wstawić Brew Bag

Należy wyłączyć źródło ciepła i zaizolować kocioł, aby nie dopuścić do utraty ciepła. Wstawić Brew Bag do kotła warzelnego, uważając, aby worek się do niego nie wsunął.

Krok 3: Dodać ziarno

Aby odmierzyć potrzebną ilość słoju (kg), najlepiej przyjąć 25% objętości wody (stosunek 1:4). Do Brew Bag należy dosypać zmiażdżonego ziarna. Dobrze wymieszać. Temperatura zaciera powinna wynosić 67°C.

Krok 4: Zacier

Kocioł warzelny zamknąć wiekiem i odczekać 30 minut. Następnie zamieszać i znów odczekać 30 minut.

Krok 5: Wyjąć Brew Bag i odlać brzeczke

Ostrożnie wyjąć worek z kotła warzelnego. Wycisnąć brzeczke z ziarna do kotła.

Krok 6: Zagotować

Zdjąć izolację i ponownie załączyć źródło ciepła. Przeprowadzić chmienie i pozostałą część receptury. Na końcu procesu pozostanie mniej więcej 50% pojemności kotła warzelnego brzeczki o gęstości około 1,060.

Wyczyścić: Brew Bag należy czyścić ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Trzykrotnie wypłukać czystą wodą i osuszyć (powietrzem, nie wolno używać suszarek do odzieży). Po rozwieszeniu worek wyschnie bardzo szybko. Nie ma potrzeby wyżymania worka.

Os Brew Bags abaixo são feitos à medida para as nossas painelas Brewferm® / Poniższe worki Brew Bag są wykonane specjalnie do kotłów Brewferm®:

Brew Bag Número do artigo / Nr produktu	Caldeira Brewferm® número do artigo/ Kocioł warzelny Brewferm® nr produktu		Dimensões do Bag : Ø x altura / Wymiary worka: Ø x wysokość
057.009.27	057.095.1 (elétrica / elektr.)	27 l	36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l	36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l	36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l	40 x 47 cm

Os Brew/Keggle Bags abaixo destinam-se a outras painelas de fabrico de cerveja / Poniższe worki Brew/Keggle Bag są przeznaczone do innych kotłów warzelnianych:

Número do artigo do Brew/Keggle Bag / Numer produktu worka Brew/Keggle Bag	Diâmetro máximo da caldeira / Maksymalna średnica kotła	Dimensões do Bag : Ø x altura (cm) / Wymiary worka: Ø x wysokość	Volume da caldeira / Objętość worka
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l – 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l – 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l – 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l – 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l

NO Bruksanvisning for The Brew Bag/Keggle Bag

The Brew Bag og Keggle Bag er enkle og økonomiske stoff-filtre for hjemmebryggere for å starte brygging med maltet korn i henhold til Brew in a Bag-metoden (BIAB). Posene er utformet for å brukes i ett enkelt trinn, med hele meskolumet ved rundt 67 °C.

En typisk bryggeøkt vil foregå som følger:

Trinn 1: Hell i brygge vann ("strike water") og varm opp

Beregn nødvendig brygge vannmengde ved å bruke 80 % av brygge kjelens volum. Varm opp vannet til 70 °C.

Trinn 2: Sett inn Brew Bag

Slå av varmekilden og isoler kjelen for å hindre varmetap. Sett Brew Bag inn i brygge kjelen, forhindre at posen sklir ned i kjelen.

Trinn 3: Tilsett malten

Beregn nødvendig mengde malt i kg, 25 % av mengden brygge vann (blande forhold 1:4). Tilsett den knuste malten i Brew Bag. Rør godt rundt. Temperaturen på mesken vil nå være 67 °C.

Trinn 4: Mesk

Sett lokket på brygge kjelen, vent i 30 minutter. Rør deretter rundt og vent i 30 minutter til.

Trinn 5: Løft Brew Bag ut og sil fra vørteren

Løft posen forsiktig ut av brygge kjelen. Klem vørteren ut av kornet så væsken ender i kjelen.

Trinn 6: Kok

Fjern isolasjonen og slå på varmekilden. Fortsett med din humle-tidsplan og resten av oppskriften. Vørteren du til slutt har igjen er om lag 50 % av brygge kjelens volum, og har en tetthet på ca. 1,060.

Rengjør: Håndvask Brew Bag med varmt vann og oppvaskmiddel.

Skyll tre ganger med rent vann og heng deretter posen til tork (lufttørk, ikke bruk tørketrommel). Brew Bag tørker svært raskt når den henges opp. Det er ikke nødvendig å vri den.

DK Brugsanvisning til Brew Bag/Keggle bag

Brygposen og keggles-osen er brugervenlige og økonomiske stofffiltre til brug for hjemmebryggere, når de skal begynde at brygge posebryg udelukkende på basis af korn. Disse poser er beregnet til brug fuld af mæsk ved ca. 67 °C som **eneste trin** i processen.

Brygningen vil typisk foregå som følger:

Trin 1: Tilsætning af lunkent vand og opvarmning

Beregn den nødvendige vand ved at bruge 80 % af din brygkedels maksimale volumen. Varm vandet op til 70 °C.

Trin 2: Isætning af brygposen

Sluk for varmen, og pak kedlen ind, så den ikke bliver kold. Sæt brygposen ned i brygkedlen. Sørg for, at den ikke kan falde ned i kedlen.

Trin 3: Tilsætning af korn

Beregn den nødvendige mængde korn i kg ved at bruge 25 % af vandmængden (forhold 1:4). Hæld de knuste korn i brygposen. Rør godt rundt. Temperaturen på mæsken vil nu være 67 °C.

Trin 4: Mæsk

Læg låg på brygkedlen, og lad den stå i 30 minutter. Rør derefter i mæsken, og lad den stå i yderligere 30 minutter.

Trin 5: Fjernelse af brygposen og udtømming af vandet

Løft forsigtigt posen op af brygkedlen. Pres urten ud af kornet og over i kedlen.

Trin 6: Kogning

Fjern isoleringen, og tænd for varmen. Fortsæt med humlen som planlagt og resten af opskriften. Den endelige mængde urt udgør ca. 50 % af brygkedlens volumen og har en tæthed på ca. 1,060.

Rengøring: Vask brygposen i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl tre gange med rent vand, og hæng den derefter til tørre (kun lufttørring, ingen tørretumbling). Brygposen tørrer meget hurtigt, når den hænges op. Man behøver ikke at vende vrangen ud på brygposen.

Brew Bags-posene nedenfor er tilpasset våre Brewferm®-kjeler / Brygposerne nedenfor er lavet, så de passer til vores Brewferm®-kedler:

Artikkel-nummer / Varenummer Brew Bag	Artikkelnummer Brewferm® homebrew kjele / Varenummer Brewferm®-kjele til hjemmebrygg	Posens mål : Ø x høyde (cm) / Posens mål : Ø x højde
057.009.27	057.095.1 (elektrisk)	27 l 36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l 36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l 36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l 40 x 47 cm

Brew/Keggle Bags-posene nedenfor er ment for andre bryggekjeler / Bryg- og keggles-poserne nedenfor er beregnet til brug med andre brygkedler:

Brew/Keggle Bag Varenummer / Brew/Keggle Bag varenummer	Bryggekjelens maksimale diameter / Maks. diameter brygkedel	Posens mål : Ø x høyde (cm) / Posens mål : Ø x højde	Bryggekjelens volum / Brygkedels volumen
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l – 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l – 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l – 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l – 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l



1

Add water and heat



2

Insert bag



3

Add grain



4

Mash



5

Lift bag and drain



6

Boil

SE Bruksanvisning Brew Bag/Keggle Bag bryggpåse

Brew Bag och Keggle Bag bryggpåsar är lättanvända och prisvärda tygfilter för hemmabryggare för all-grain-bryggning med BIAB-metoden (Brew in a Bag). Dessa påsar är utformade för **enstegsmäskning** med hela vattenvolymen vid ungefär 67 °C.

En typisk bryggomgång ser ut så här:

Steg 1: Häll i vatten i bryggkitteln och sätt på värmen

För att räkna ut mängden vatten som behövs ska du ta 80 % av den maximala volymen på din bryggkittel. Värm vattnet till 70 °C.

Steg 2: Placera bryggpåsen

Slå ifrån värmen och placera isolerande material runt kitteln för att förhindra värmeförlust. Placera bryggpåsen i bryggkitteln, se till att påsen inte faller ner i kitteln.

Steg 3: Häll i kornen

För att räkna ut mängden korn som behövs (kg) ska du ta 25 % av vattenmängden (förhållande 1:4). Häll de krossade kornen i bryggpåsen. Rör om ordentligt. Temperaturen på mäskan ska nu vara 67 °C.

Steg 4: Mäsk

Sätt på locket på bryggkitteln, låt vila i 30 minuter. Rör om och låt vila i ytterligare 30 minuter.

Steg 5: Ta upp bryggpåsen och låt droppa av

Lift försiktigt upp påsen ur bryggkitteln. Pressa ut vörten ur kornen och häll i kitteln.

Steg 6: Kokning

Ta bort det isolerande materialet och sätt på värmen. Fortsätt bereda humlen och resten av receptet. Den vört du har kvar till slut är cirka 50 % av bryggkitteln's volym och har en densitet på cirka 1,060.

Rengöring: Rengör bryggpåsen för hand med varmt vatten och diskmedel. Skölj påsen med rent vatten tre gånger och låt hängtorka (endast lufttorkning, ej torktumlare). Bryggpåsen torkar snabbt om den får hänga. Du behöver således inte vrida ur påsen.

Nedanstående Brew Bag bryggpåsar är skräddarsydda för våra Brewferm®-kittlar:

Artikelnummer Brew Bag	Artikelnummer Brewferm® kittel för hemmbryggning	Mått bryggpåse ø x höjd
057.009.27	057.095.1 (elektrisk)	27 l 36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l 36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l 36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l 40 x 47 cm

Nedanstående Brew/Keggle Bag bryggpåsar är avsedda för andra bryggkittlar:

Artikelnummer Brew/Keggle Bag	Maximalt mått bryggkittel	Mått bryggpåse: ø x höjd	Volym bryggkittel
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l - 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l - 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l - 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l - 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l

BREWFERM®

The Brew Bag, ideal in combination with the Brewferm® Homebrew kettles

Available in
25 - 35 - 50 litre

www.brewferm.com

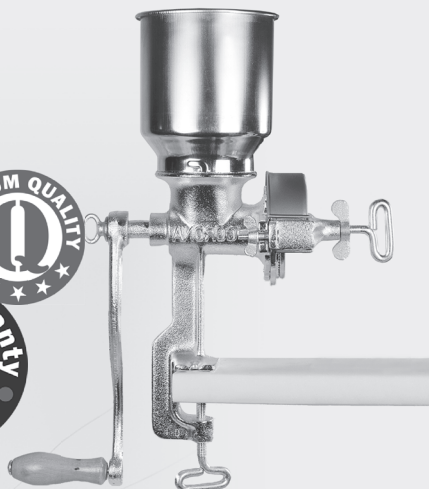




Premium Malt Mill

High-quality grain crusher in tinned cast iron for crushing malt for beer brewing. Also suitable for grinding maize, grains, seeds, etc.

- large hopper
- high capacity: up to 30 kg/h
- adjustable fineness



Discover the Brewferm® ready-to-use all grain malt kits

More than
25 malt kits
available

These ready-to-use all grain malt kits contain all ingredients required for brewing 15-20 litres of beer: malts, necessary special grains (wheat, corn flakes, etc.), hops, necessary herbs and a dry brewing yeast. Assembled by our master brewer according to proven recipes and packed for optimal freshness. With comprehensive instructions and clear mashing schedule.



www.brewferm.com



Produced by Brew In A Bag Supply LLC
Distributed by Brouwland
Korpelsesteenweg 86 - 3581 Beverlo - Belgium
info@brouwland.com
www.brouwland.com