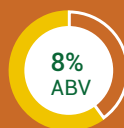
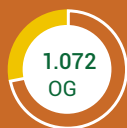




# MANUAL



## BEFORE YOU START:

Please read these instructions carefully, and prepare all the ingredients and equipment.

Improperly cleaned equipment causes infections and undrinkable beer. Use half of the supplied detergent to clean your brewing equipment.

## REQUIREMENTS:

1. Contents Craft Brew Kit
2. Fermentation bucket (content 5L)
3. 2 Pans of at least 8 liters
4. Sieve
5. Measuring jug
6. Beer bottles of 33cl
7. Granulated sugar (bottling)

## BREWING BEER IN 8 STEPS:

1. Mash preparation
2. Mashing
3. Filtration and sparging
4. Boiling
5. Cooling
6. Adding yeast
7. Bottling
8. Finally ... tasting!

## BREW RECIPE:

**Brewing water:** ..... 3 liter

### Mash schedule:

62°C .....45 minutes  
72°C .....20 minutes  
78°C ..... 5 minutes

### Sparging:

Sparge until a total of 8 liters of wort is collected.

### Total boiling time:

75 minutes.

### Hop / herbs additions:

Hop bag 1: after 5 minutes of boiling  
Hop bag 2: after 20 minutes of boiling  
Sugar: after 65 minutes of boiling  
Hop bag 3: after 70 minutes of boiling

### Fermentation:

Main fermentation and maturation:  
20°C

### Beer yeast:

Arseگان beer yeast

### Hops:

Tettnanger  
Saaz

## Step 1

### MASH PREPARATION

Fill a pan with **3 liters** of water with a temperature of **63°C**. Add the crushed malt\* and stir well: no part of the malt must remain dry. The obtained mass is now called "mash".

(\* contains gluten)

## Step 2

### MASHING

Malt contains starch that must be converted into fermentable sugars. The saccharification of the starch will take place during the mashing process.

Keep the mash at **62°C for 45 minutes**. Stir gently from time to time and check the temperature with the thermometer. Then slowly increase the temperature. Keep the mash at **72°C for 20 minutes**. Finally increase to **78°C for 5 minutes**.

## Step 3

### FILTRATION AND SPARGING

The solid particles must be separated from the liquid particles, as we only need the malt-sugar blend. Put the sieve on a second pan and carefully scoop the hot mixture into the sieve and collect the liquid (wort) in the pan. Rinse the malt slowly with **water of about 77°C** to rinse the sugar out of the malt. Rinse up to a total of about **8 liters**. 20% of the wort will evaporate when cooked.

## Step 4

### BOILING

Boiling makes the wort sterile and unfolds an important chemical process, namely the isomerization of the hops' alpha acids. Heat the wort till it starts boiling, let it boil until the wort starts to foam (hot proteine break). Lower the temperature to prevent the wort from boiling over. Let the wort boil quietly, the total boiling time is 75 minutes. Monitor the time closely, and add the hops at the indicated times

- After 5 min: Hop bag 1
- After 20 min: Hop bag 2
- After 65 min: Sugar
- After 70 min: Hop bag 3

## Step 5

### COOLING

The wort is extremely sensitive to infection between 15°C - 40°C. Therefore, after boiling it must be cooled down as soon as possible. Put the pan with hot wort in an ice bath and **cool down to 21°C**. Once the pan with wort has cooled down, the wort can be poured carefully into the fermentation bucket. Near the end mostly trub (proteins and hops) will be left in the kettle, these are best thrown away.

## Step 6

### ADDING YEAST

Open the yeast sachet with a pair of scissors and stir the yeast into the wort, fill the airlock with water, and then close the fermentation bucket with the lid and place the airlock in the silicone plug in the lid. Within a few hours fermentation will start, causing carbon dioxide to escape through the airlock.

Let the beer ferment for about 14 days, monitor the fermentation closely and make sure the temperature does not drop too much during the night (minimum 18°C)

## Step 7

### BOTTLING

Rinse all beer bottles thoroughly with water and sterilize them with the rest of the supplied detergent. A lot of work, but necessary! Then put the right amount of granulated sugar for the secondary fermentation in each bottle. As a guideline use 7 g per liter, this is 1 teaspoon per 0,3 ltr bottle.

The filling nozzle is a the convenient tool for bottling. Connect it to the valve of fermentation bucket and put the tip on the bottom of the bottle. When the bottle is filled, you take it away and the filling will stop.

After filling, close the bottles with a crown cap, and keep them at room temperature (20-23°C) to start the secondary fermentation. After 10 days, store the bottles in a cold place to stop the fermentation and let the beer mature.

## Step 8

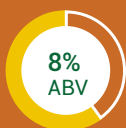
### FINALLY... TASTE!

After about four weeks, the beer can be tasted. Make sure that when pouring the beer into the glass the yeast at the bottom of the bottle is not stirred, this will keep the beer clear (with the exception of white beers). If the beer is bright, has a beautiful solid foam collar, releases enough flavor and hops, and tastes good, the mission is successful.





## GEBRUIKSAANWIJZING



### VOORDAT U BEGINT:

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en zet alle materialen klaar.

Niet goed gereinigd materiaal zorgt voor infecties en ondrinkbaar bier. Gebruik de helft van het meegeleverde schoonmaakmiddel om de brouwmaterialen te reinigen

### BENODIGDHEDEN

1. Inhoud Craft Brew kit
2. Vergistingsemmer (inhoud 5L)
3. Grote pannen (2 stuks)
4. Zeef
5. Maatkan
6. Bierflesjes (beugel of kroonkurk)
7. Kristalsuiker (bottelen)

### HET BROUWEN VAN BIER BESTAAT UIT 8 STAPPEN:

1. Beslag maken
2. Maischen
3. Filteren en spoelen
4. Koken
5. Koelen
6. Gist toevoegen
7. Bottelen
8. Eindelijk...Proeven!

### BROUWSCHEMA:

**Beslagwater:** ..... 3 liter

#### Maisch-schema:

62°C..... 45 minuten  
72°C..... 20 minuten  
78°C ..... 5 minuten

#### Spoelwater:

Spoelen tot een totaal van 8 ltr. wort

#### Totale kooktijd van het wort:

75 minuten

#### Hop en kruiden toevoegen na:

Hopzakje 1:..... 5 minuten  
Hopzakje 2:..... 20 minuten  
Suiker:..... 65 minuten  
Hopzakje 3:..... 70 minuten

#### Vergisting:

Hoofdvergisting ..... 20°C  
Nagisting..... 20°C

#### Type biergist:

Arsegan biergist

#### Gebruikte Hopsoorten:

Tettnanger  
Saaz

### Stap 1

#### BESLAG MAKEN

Vul een pan met **3 liter** water met een temperatuur van **63°C**. Voeg daarna de geschrote mout\* toe en roer alles goed door zodat geen enkel deel van de mout droog blijft. De verkregen massa heet nu "beslag".

(\*Opgelet: Bevat gluten.)

### Stap 2

#### MAISCHEN

Mout bevat zetmeel dat moet worden omgezet in vergistbare suikers. Het versuikeren van het zetmeel vindt plaats tijdens het maischproces.

Houdt het beslag voor **45 minuten op 62°C**. Af en toe rustig doorroeren en de temperatuur controleren met een thermometer. Daarna de temperatuur langzaam verhogen naar 72°C tijdens het opwarmen constant het beslag blijven roeren. Het beslag daarna **20 minuten op 72°C** houden. Tot slot de temperatuur op **78°C** brengen, blijf het beslag constant roeren tijdens het opwarmen en gedurende **5 minuten** deze temperatuur vasthouden.

### Stap 3

#### FILTEREN EN SPOELEN

De vaste deeltjes moeten van de vloeibare deeltjes gescheiden worden omdat we alleen de moutsuikeroplossing nodig hebben. Plaats een zeef op een tweede pan en schep voorzichtig het hete beslag in de zeef en vang de vloeistof (wort) op in de pan. Spoel het mout langzaam met **water van ongeveer 77°C** om de suikers uit het mout te spoelen. Spoel tot een totaal van **ongeveer 8 liter**, tijdens het koken verdampt er ongeveer 20% wort.

### Stap 4

#### KOKEN

Door het wort te koken wordt deze steriel en voltrekt zich een belangrijk chemisch proces, namelijk de isomerisatie van de alfa-zuren van de hop. Verhit de wort tot het kookpunt, laat het koken totdat het wort begint te schuimen (eitwitbreuk) zet het vuur lager om eventueel overkoken te voorkomen. Laat het wort rustig verder koken, de totale kooktijd bedraagt 75 minuten. Houd deze tijd goed in de gaten en voeg op de aangegeven tijden de hopsoorten toe.

- Na 5 min. Hopzakje 1
- Na 20 min. Hopzakje 2
- Na 65 min. Suiker
- Na 70 min. Hopzakje 3

### Stap 5

#### KOELEN

Het wort is extreem gevoelig voor infectie tussen de 15°- 40°C. Daarom moet na het koken het wort zo snel mogelijk worden afgekoeld. Plaats de pan met hete wort in een ijsbad en laat deze **afkoelen tot 21°C**. Nadat de pan met wort is afgekoeld kun je deze voorzichtig overgieten in je gistemmer. Op het einde zal je vooral nog eiwitvlokken en hopresten in de pan vinden, deze kan je best weggooien.

### Stap 6

#### GIST TOEVOEGEN

Knip het zakje gist open en strooi de gist over het wort, vul het waterslot met water en sluit de gistemmer af met een deksel en plaats het waterslot in de siliconen-plug in de deksel.

Binnen enkele uren start de gisting en zal koolzuur ontsnappen via het waterslot. Laat het bier ongeveer 14 dagen staan gisten en hou nauwlettend de gisting in het oog en zorg dat de omgevings-temperatuur gedurende de nacht niet te veel daalt (minimaal 18°C)

### Stap 7

#### BOTTELEN

Spoel alle bierflessen goed om met water en steriliseer ze met de rest van het meegeleverde reinigingsmiddel. Veel werk, maar noodzakelijk!

Doe daarna in ieder flesje de juiste hoeveelheid kristalsuiker voor de nagisting op fles. Als richtlijn geldt:

7 gram kristalsuiker per liter bier, dus ongeveer 1 theelepel per flesje van 0,3 ltr.

Het bottelen is extra makkelijk door het afvulpijpje te gebruiken, deze sluit je aan op de kraan van de gistemmer en zet je op de bodem van het flesje, als het flesje vol is haal je deze weg en het afvulpijpje stopt met vullen.

Sluit na het vullen de flesjes met een kroonkurk of beugel en zet ze op kamertemperatuur (20-23°C) om de nagisting op gang te brengen. Zet na 10 dagen de flesjes koud weg om de nagisting te stoppen en het bier te laten rijpen.

### Stap 8

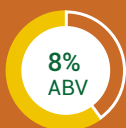
#### EINDELIJK... PROEVEN!

Na ongeveer vier weken kan het bier geproefd worden. Zorg ervoor dat bij het uitschenken de gist op de bodem van de fles niet in beweging komt zodat het bier helder blijft (uitgezonderd witbieren). Als het bier helder is, een mooie vaste schuimkraag heeft, voldoende aroma- en hop vrijgeeft en lekker smaakt is de missie geslaagd.





## MODE D'EMPLOI



### AVANT DE COMMENCER:

Lisez attentivement le manuel d'utilisation et préparez tout le matériel.

Du matériel mal nettoyé peut infecter votre bière par des micro-organismes indésirables, ce qui rendra votre bière imbuivable. N'hésitez pas à utiliser la moitié du produit de nettoyage fourni pour votre matériel avant le brassage.

### MATÉRIEL NÉCESSAIRE

1. Contenu du kit de brassage artisanal
2. Seau de fermentation (contenu 5L)
3. Deux grandes casseroles d'eau moins 8 litres
4. Une passoire
5. Un verre doseur
6. Bouteilles de bière 33cl
7. Sucre cristallisé (pour l'embouteillage)

### BRASSER DE LA BIÈRE SE DÉROULE EN 8 ÉTAPES:

1. L'empâtage
2. Le brassage proprement dit
3. Filtration et lavage des drêches
4. Ebullition
5. Refroidissement
6. Fermentation
7. Embouteillage
8. Et enfin... La dégustation

### FICHE DE BRASSAGE:

**Eau d'empâtage:**.....3 litres

#### Températures de brassage:

62°C.....45 minutes  
72°C.....20 minutes  
78°C.....5 minutes

#### Eau de rinçage:

Rincer jusqu'à obtenir 8 litres au total

#### Temps d'ébullition:

75 minutes

#### Ajout des houblons et épices:

Sachet de houblon 1: après 5 minutes

Sachet de houblon 2: après 20 minutes

Candi:..... après 65 minutes

Sachet de houblon 3: après 70 minutes

#### Fermentation:

Température de fermentation: 20°C  
Maturation: 20°C

#### Type de levure:

Arsegran levure

#### Houblons:

Tettnanger  
Saaz

#### Etape 1

##### L'EMPÂTAGE

Remplissez une grande casserole avec **3 litres d'eau** à une température de **63°C**. Ajoutez le malt\* concassé et mélangez doucement afin que la masse soit bien immergée. (\*Attention: Contient du gluten.)

#### Etape 2

##### Le brassage proprement dit :

Le malt contient de l'amidon qui doit être transformé en sucres fermentescibles. Cette transformation a lieu lors du brassage grâce à l'action des enzymes du malt. Il faut pour cela suivre les paliers de températures suivants.

Gardez la température à **62°C** durant **45 minutes**. Mélangez doucement de temps en temps et contrôlez la température à l'aide d'un thermomètre. Ensuite, chauffez jusqu'à **72°C** et maintenez cette température durant **20 minutes**. Finalement chauffez jusqu'au **78°C** pendant **5 minutes**.

#### Etape 3

##### Filtration et rinçage

Il faut maintenant extraire le "jus" en filtrant puis en rinçant. Ce jus s'appelle le moût. Celui-ci contient les sucres et autres extraits du malt que nous avons besoin pour faire de la bière. Placez une passoire au dessus d'une deuxième casserole et versez délicatement à l'aide d'une louche toute la masse eau-malt. En attendant chauffez une casserole contenant 6 litres d'eau (pour le rinçage). Le moût commencera à s'écouler laissant les résidus (les drêches) dans la passoire. Une fois que tout le moût est filtré il faudra rincer les drêches afin d'extraire le maximum de sucres. Ceci se fait avec de **l'eau à 77°C** que vous versez sur les drêches. Rincez jusqu'au moment que vous avez obtenu **8 litres** au total. Lors de l'ébullition environ 20 % du moût s'évapore.

#### Etape 4

##### Ebullition

L'ébullition a plusieurs rôles importants dans le processus. Elle permet de stériliser le moût, mais aussi de rendre la bière amère. L'amertume apparaît grâce à une réaction chimique d'isomérisation (à 100°C) des acides alpha dans le houblon.

Chauffez le moût jusqu'à ébullition. Attendez qu'il commence à mousser (rupture des protéines), puis diminuez le feu pour éviter un éventuel débordement. Laissez tranquillement bouillir durant 75 minutes tout en ajoutant les ingrédients suivants, au temps donnés :

- Après 5 minutes: sachet de houblon 1
- Après 20 minutes: sachet de houblon 2
- Après 65 minutes: Sachet de Candi
- Après 70 minutes: sachet de houblon 3

#### Etape 5

##### Refroidissement

Le moût est extrêmement sensible aux infections entre 15 et 40°C. Pour cela il faut refroidir le moût le plus rapidement possible après l'ébullition. Placez la casserole (de préférence avec couvercle) contenant le moût chaud dans un bassin d'eau très froide (ajoutez éventuellement des glaçons et du sel dans le bassin pour accélérer le refroidissement). Attendez **jusqu'à ce que le moût ait une température de 21°C**. Pendant le refroidissement vous pouvez déjà préparer votre seau de fermentation (nettoyer et stériliser). Versez le moût refroidi gentiment dans le seau de fermentation bien propre et stérilisé.

#### Etape 6

##### AJOUT DE LEVURE

Ouvrez le sachet de levure à l'aide de ciseaux et versez le contenu dans le moût (veillez à travailler de manière stérile). Placez le couvercle sur le seau et ajoutez un peu d'eau dans le barboteur avant de le placer à son tour dans le joint en silicone. La fermentation débutera d'ici quelques heures et vous verrez des bulles de CO2 s'échapper par le barboteur. Laissez les levures faire le travail durant 14 jours, tout en veillant à ce que la température reste relativement stable (Entre 18 et 24°C).

#### Etape 7

##### EMBOUTEILLAGE

Lavez les bouteilles à bière puis désinfectez les avec le restant du produit de nettoyage fourni. Laborieux, mais nécessaire! Ajoutez ensuite du sucre dans chaque bouteille. Il faut environ 7 g de sucre par litre de bière, c'est donc 1 cuillère à thé par bouteille de 33 cl. Faites attention à ne pas ajouter trop de sucre car cela peut faire exploser les bouteilles après la refermentation.

L'embouteillage se fait de manière très facile grâce à la tige de soutirage fournie. Celle-ci peut se fixer au robinet du seau de fermentation. Pour remplir une bouteille il suffit d'appliquer la tige dans le fond de la bouteille puis de retirer la bouteille lorsqu'elle est remplie.

Fermez les bouteilles avec des capsules ou grâce au système de fermeture mécanique selon le type de bouteille que vous avez. Placer vos bouteilles (debout) dans une chambre chaude (20-23°C) pour la refermentation en bouteille. Après 10 jours mettez les bouteilles au frais (de préférence en les stockant debout) et laissez mûrir la bière.

#### Etape 8

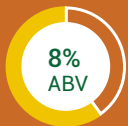
##### Enfin La dégustation!

Après environ quatre semaines vous pouvez déguster la bière. Lorsque vous servez faites attention à ce que la levure reste bien dans le fond de la bouteille si vous voulez une bière limpide (sauf pour les blanches). Si la bière est limpide, que la mousse tient bien en place, qu'elle dégage un arôme agréable et que le goût est bon, alors vous avez accompli la mission avec succès!





# ANLEITUNG



## BEVOR SIE BEGINNEN:

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bereiten Sie alle Zutaten und Geräte vor.

Unsachgemäß gereinigte Geräte verursachen Infektionen und ungenießbares Bier. Verwenden Sie die Hälfte des mitgelieferten Reinigungsmittels zur Reinigung Ihres Brauzubehörs.

## SIE BENÖTIGEN:

1. Inhalt des Craft Brau-Kits
2. Gärungsseimer (Inhalt 5L)
3. Große Töpfe (2 Stück)
4. Sieb
5. Messbecher
6. Bierflaschen 33cl
7. Kristallzucker (Flaschenabfüllung)

## BIERBRAUEN IN 8 SCHRITTEN:

1. Vorbereitung der Maische
2. Maischen
3. Filtrierung und Spülung
4. Kochen
5. Abkühlen
6. Hinzufügen der Hefe
7. Flaschenabfüllung
8. Endlich ... die Verkostung!

## BRAUVERFAHREN:

**Maische-Wasser:**.....3 liter

### Maische-Zeitplan:

62°C.....45 Minuten  
72°C.....20 Minuten  
78°C.....5 Minuten

### Spülwasser:

Spülen bis zu einer Gesamtmenge von 8 Litern Würze

### Gesamtkochzeit der Würze:

75 Minuten

### Hopfen und Gewürze hinzufügen nach:

Hopfenpackung 1: nach 5 Minuten  
Hopfenpackung 2: nach 20 Minuten  
Zucker:.....nach 65 Minuten  
Hopfenpackung 3: nach 70 Minuten

### Gärung:

Hauptgärung:.....20°C  
Nachgärung:.....20°C

### Typ der Bierhefe:

Arsegan Bierhefe

### Verwendeter Hopfen:

Tettnanger  
Saaz

## Schritt 1

### VORBEREITUNG DER MAISCHE

Befüllen Sie einen Topf mit **3 Liter Wasser** mit einer Temperatur von **63°C**. Fügen Sie das zerkleinerte Malz\* hinzu und rühren Sie gut um: von dem Malz darf nichts trocken bleiben. Die erhaltene Masse ist nun die sogenannte „Maische“. (\*Bemerkung: Enthält Gluten)

## Schritt 2

### MAISCHEN

Malz enthält Stärke, die in fermentierbare Zucker umgewandelt werden muss. Die Verzuckerung der Stärke findet während des Maischprozesses statt.

Die Maische **45 Minuten** bei **62°C** halten. Regelmäßig leicht umrühren und die Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Danach die Maische unter ständigem Rühren erhitzen und **20 Minuten** auf **72°C** halten. Zum Schluß nach **78°C** erhitzen und **5 Minuten** halten.

## Schritt 3

### FILTRIERUNG UND SPÜLUNG

Die festen Partikel müssen von den flüssigen Partikeln getrennt werden, da wir nur die Malzzuckerlösung benötigen. Das Sieb auf einen zweiten Topf legen, die heiße Masse vorsichtig in das Sieb geben und die Flüssigkeit (Würze) in der Pfanne auffangen. Spülen Sie das Malz langsam mit **Wasser von ca. 77°C**, um den Zucker aus dem Malz zu spülen. Spülen Sie bis zu einer Gesamtmenge von **ca. 8 Litern**. 20% der Würze verdunsten beim Kochvorgang.

## Schritt 4

### KOCHEN

Durch das Kochen wird die Würze steril und entfaltet einen wichtigen chemischen Prozess, nämlich die Isomerisierung der Alpha-Säuren des Hopfens. Die Würze erhitzen, bis sie zu kochen beginnt, kochen lassen, bis die Würze zu schäumen beginnt (heißer Eiweißbruch). Die Temperatur verringern, damit die Würze nicht überkocht. Die Würze ruhig kochen lassen, die Gesamtkochzeit beträgt 75 Minuten. Die Zeit genau überwachen und den Hopfen zu den angegebenen Zeitpunkten hinzugeben.

- nach 5 Min Hopfenpackung 1
- nach 20 Min Hopfenpackung 2
- nach 65 Min Zucker
- nach 70 Min Hopfenpackung 3

## Schritt 5

### ABKÜHLEN

Die Würze ist extrem infektionsempfindlich zwischen 15°C - 40°C. Deshalb muss sie nach dem Kochen so schnell wie möglich abgekühlt werden. Den Topf mit der heißen Würze in ein Eisbad stellen und **auf 21°C abkühlen lassen**. Die Würze langsam in den Gärbehälter gießen, um eventuelle Feststoffpartikel herauszufiltern.

## Schritt 6

### HINZUFÜGEN DER HEFE

Die Hefepackung mit einer Schere öffnen und die Hefe in die Würze einrühren, den Gärspund mit Wasser füllen, dann den Gärbehälter mit einem Deckel verschließen und den Gärspund in den Silikonstopfen im Deckel einsetzen. Innerhalb weniger Stunden beginnt die Gärung, wodurch Kohlendioxid durch den Gärspund entweicht.

Das Bier ca. 14 Tage gären lassen, die Gärung genau überwachen und darauf achten, dass die Temperatur während der Nacht nicht zu stark sinkt (minimal auf 18°C).

## Schritt 7

### FLASCHENABFÜLLUNG

Alle Bierflaschen gründlich mit Wasser ausspülen und mit dem Rest des mitgelieferten Reinigungsmittels sterilisieren. Viel Arbeit, aber notwendig! Dann in jede Flasche die richtige Menge Kristallzucker für die Nachgärung geben. Bitte beachten Sie folgenden Richtlinie: 7g/Liter, d.h. 1 Teelöffel pro 0,3 Liter Flasche.

Die Abfüllung ist einfach, wenn Sie eine Abfüllröhren verwenden, diese an das Ventil des Gärbehälters anschließen und die Spitze auf den Boden der Flasche setzen. Bewegen Sie die Spitze vom Boden weg, um das Fließen des Bieres zu stoppen.

Nach dem Befüllen die Flaschen mit einem Kronkorken oder Bügel verschließen und bei Raumtemperatur (20-23 ° C) aufbewahren, um die Nachgärung in Gang zu setzen. Nach 10 Tagen die Flaschen an einem kalten Ort lagern, um die Gärung zu stoppen und das Bier reifen zu lassen.

## Schritt 8

### ENDLICH... DIE VERKOSTUNG!

Nach etwa vier Wochen kann das Bier verkostet werden. Achten Sie darauf, dass beim Einfüllen des Bieres in das Glas die Hefe am Flaschenboden nicht gerührt wird, damit das Bier klar bleibt (mit Ausnahme von Weißbier). Wenn das Bier hell ist, einen schönen festen Schaumkragen hat, genügend Geschmack und Hopfen freisetzt und gut schmeckt, ist die Mission erfolgreich erfüllt.

