

# Muntons Premium

## Range Brouw instructies



*Voor 17 liter bier.*

*De volgende instructies zijn voor Muntons Premium Range brouwpakketten. zijn er speciale instructies voor Barley wine en Scottish Style Heavy Ale op de volgende pagina.*

1. Steriliseer eerst je gistingvat en roerstok.
2. Laat het blik 5 minuten in heet water staan om de inhoud zacht te maken. Breng vervolgens 3 ½ liter water aan de kook.
3. Open het blik en giet de inhoud in je schoongemaakte en gesteriliseerde gistingvat.
4. Voeg het kokende water toe aan de fermentor.
5. Voeg 1 kg suiker toe (bij voorkeur brouwsuiker).
6. Mix de inhoud van de fermenter grondig om de suiker en het moutextract op te lossen.
7. Voeg 17 ½ liter koud water toe om het volume op 23 liter (of 20 liter als u van iets zwaarder bier houdt) te brengen. Roer en laat staan tot de temperatuur 18-21°C (65-70° F) is.
8. Strooi de meegeleverde gist op het oppervlak van het bier (niet roeren).
9. Sluit het gistingvat af, plaats hem in een warme ruimte bij een temperatuur van 18-21°C (65-70°F) en laat hem gisten.
10. De gisting is voltooid als de belletjes niet meer opstijgen (meestal na 4-6 dagen), of als je een hydrometer gebruikt; als het zwaartekracht constant blijft op een waarde onder de 1.008°.
11. Vul het bier af in bierflessen of in een drukvat. Zorg ervoor dat je het gistbezinksel Niet beroert en gebruik alleen herbruikbare bierflessen. Eenmalige/niet-herbruikbare flessen zijn mogelijk niet bestand tegen de conditioneringsdruk.
12. Voeg aan elke fles 0.33cl 2 á 3 gram suiker toe.
13. Sluit de flessen goed af en zet de flessen of het drukvat 2 á 3 dagen op een warme plaats.
14. Plaats de flessen of het drukvat ten slotte 14 dagen op een koele plaats, of tot het bier helder is, alvorens te drinken.



*Speciale instructies voor Barley wine:*

***Volg bij het maken van Barley Wine de gebruikelijke instructies, maar kook slechts 3 liter***

***water in stap 2. Vul bij stap 7 13 liter koud kraanwater toe in plaats van 17½ .***

***Roer en laat staan tot de temperatuur tussen de 18-21°C is.***

***Volg de rest van het standaardrecept om het brouwproces te voltooien.***

***Opmerking: De Barley wine kit maakt slechts 13 liter bier.***

***Speciale instructies voor Scottish Style Heavy Ale:***

***Volg de gebruikelijke instructies, maar vul in stap 7 bij met koud water tot slechts 17 liter. Roer en laat staan tot de temperatuur tussen de 18-21°C is.***

***Volg de rest van het standaardrecept om het brouwproces te voltooien.***

***Opmerking: De Scottish Style Heavy Ale-kit maakt slechts 17 liter bier.***

