



Scan the QR-CODE for the manual in your language



Step 1
PREPARE



Step 2
MASH



Step 3
FILTER



Step 4
SPARGE



Step 5
BOIL



Step 6
COOL



Step 7
FERMENT



Step 8
BOTTLE



@brwmnky

@brwmnky

Brew Monkey

@brwmnky

Get your discount

Thank you for purchasing a Brew Monkey brewing kit! Scan this QR-code and receive a **10% discount** when buying your next Brew Monkey brewing kit on our website

10% off



Extra support

Check out our instruction videos and online manual in multiple languages



Join our social media

Scan the QR-code and share your brewing process and final results!



Join our community

Do you have questions about brewing, would you like to get inspired or do you want to see the results of other Brew Monkey Brewers?

Become a member of the Facebook Group "Brew Monkey Brewers" for free.

See you there!





Thank you for purchasing a Brew Monkey® product! You are about to experience firsthand that brewing beer is very fun and especially easy.

This package contains all the ingredients to brew your first beer. Check if your package is complete and report any missing or broken parts. Attach the tap to your bucket and check for leaks with water. The golden rule is: always work clean and sterile! This manual is for 5 liters of beer. For 10 or 20 liters, multiply the amount of water by 2 or 4, respectively.

We appreciate it if you would leave a review about your experience with the package. This way, you help other brewers with their choice. We aim for a high score by offering quality products and the best service.

In addition to this manual, we have made instructional videos with the different steps. You can also join our community. Check the page next to this and scan the QR codes!

If you are excited after your first brewing session, order a separate ingredient package so you can brew a different type of beer.

If you have any questions, we are easily reachable via WhatsApp.

Good luck and have fun brewing!

Cheers! Brew Monkey®



Vielen Dank, dass Sie ein Brew Monkey® Produkt gekauft haben! Sie werden gleich selbst erfahren, dass Bierbrauen sehr lustig und vor allem einfach ist.

Dieses Paket enthält alle Zutaten, um Ihr erstes Bier zu brauen. Überprüfen Sie, ob Ihr Paket vollständig ist, und melden Sie fehlende oder beschädigte Teile. Befestigen Sie den Hahn an Ihrem Eimer und überprüfen Sie ihn mit Wasser auf Undichtigkeiten. Die goldene Regel lautet: Arbeiten Sie immer sauber und steril! Diese Anleitung ist für 5 Liter Bier. Für 10 oder 20 Liter vervielfachen Sie die Wassermenge entsprechend mit 2 oder 4.

Wir würden es begrüßen, wenn Sie eine Bewertung über Ihre Erfahrungen mit dem Paket abgeben. So helfen Sie anderen Brauern bei ihrer Wahl. Wir streben nach einer hohen Bewertung, indem wir qualitativ hochwertige Produkte und den besten Service bieten.

Zusätzlich zu dieser Anleitung haben wir Anleitungsvideos mit den verschiedenen Schritten erstellt. Außerdem können Sie unserer Community beitreten. Überprüfen Sie die Seite neben diesem und scannen Sie die QR-Codes!

Wenn Sie nach Ihrer ersten Brausitzung begeistert sind, bestellen Sie doch auch einmal ein separates Zutatenpaket, damit Sie eine andere Biersorte brauen können.

Sollten Sie noch Fragen haben, sind wir gut über WhatsApp erreichbar.

Viel Erfolg und Spaß beim Brauen!

Prost! Brew Monkey®



Gracias por comprar un producto de Brew Monkey®! Estás a punto de descubrir por ti mismo que hacer cerveza es muy divertido y especialmente fácil.

Este paquete contiene todos los ingredientes para elaborar tu primera cerveza. Verifica si tu paquete está completo y reporta cualquier pieza faltante o rota. Adjunta el grifo a tu cubo y verifica si hay fugas con agua. La regla de oro es: ¡trabaja siempre limpio y estéril! Este manual es para 5 litros de cerveza. Para 10 o 20 litros, multiplica la cantidad de agua por 2 o 4, respectivamente.

Agradecemos si dejas una reseña sobre tu experiencia con el paquete. De esta manera, ayudas a otros cervecedores con su elección. Apuntamos a una alta calificación ofreciendo productos de calidad y el mejor servicio.

Además de este manual, hemos realizado videos instructivos con los diferentes pasos. También puedes unirse a nuestra comunidad. Consulta la página al lado de esto y escanea los códigos QR.

Si estás emocionado después de tu primera sesión de elaboración, pide un paquete de ingredientes separado para que puedas elaborar otro tipo de cerveza.

Si tienes alguna pregunta, estamos fácilmente disponibles a través de WhatsApp.

¡Buena suerte y diviértete elaborando!

¡Salud! Brew Monkey®



Bedankt dat je een Brew Monkey® product hebt gekocht! Je staat op het punt om zelf te ervaren dat bier brouwen heel leuk en vooral eenvoudig is.

Dit pakket bevat alle ingrediënten om je eerste bier te brouwen. Controleer of je pakket compleet is en meld eventuele ontbrekende of kapotte onderdelen. Bevestig het kraantje op je emmer en controleer op lekkages met water. De gouden regel is: werk altijd schoon en steriel! Deze handleiding is geschreven voor 5 liter bier, wil je 10, 20 of 30 liter brouwen, vermenigvuldig de hoeveelheid water dan met 2, 4 of 6.

We waarderen het als je een beoordeling wilt achterlaten over je ervaring met Brew Monkey. Zo help je andere brouwers met hun keuze. We streven naar een hoge score door kwalitatieve producten en de beste service te bieden.

Naast deze handleiding hebben we instructiefilmpjes gemaakt met de verschillende stappen. Daarnaast kan je lid worden van onze community. Check de pagina hiernaast en scan de QR codes!

Mocht je nog vragen hebben, dan zijn we goed bereikbaar via WhatsApp.

Veel succes en plezier met brouwen!

Proost! Brew Monkey®



Merci d'avoir acheté un produit Brew Monkey® ! Vous êtes sur le point de découvrir par vous-même que brasser de la bière est très amusant et surtout facile.

Un paquet contient tous les ingrédients pour brasser votre première bière. Vérifiez si votre paquet est complet et signalez les pièces manquantes ou cassées. Fixez le robinet à votre seau et vérifiez les fuites avec de l'eau. La règle d'or est : travaillez toujours proprement et stérilement ! Ce manuel est pour 5 litres de bière. Pour 10 ou 20 litres, multipliez la quantité d'eau par 2 ou 4 respectivement.

Nous apprécions si vous laissez un avis sur votre expérience avec le paquet. De cette façon, vous aidez d'autres brasseurs dans leur choix. Nous visons une haute note en offrant des produits de qualité et le meilleur service.

En plus de ce manuel, nous avons réalisé des vidéos d'instructions avec les différentes étapes. Vous pouvez également rejoindre notre communauté. Consultez la page à côté de ceci et scannez les codes QR !

Si vous êtes enthousiasmé après votre première session de brassage, commandez un paquet d'ingrédients séparé pour brasser un autre type de bière.

Si vous avez des questions, nous sommes facilement joignables via WhatsApp.

Bonne chance et amusez-vous à brasser !

Santé ! Brew Monkey®



Grazie per aver acquistato un prodotto Brew Monkey®! Stai per scoprire che fare labirra è molto divertente e soprattutto facile.

Questo pacchetto contiene tutti gli ingredienti per produrre la tua prima birra. Controlla se il pacchetto è completo e segnala eventuali parti mancanti o rotte. Fissa il rubinetto al tuo secchio e controlla le perdite con l'acqua. La regola d'oro è: lavora sempre pulito e sterile! Questo manuale è per 5 litri di birra. Per 10 o 20 litri, moltiplica la quantità di acqua rispettivamente per 2 o 4.

Appreziamo se lasci una recensione sulla tua esperienza con il pacchetto. In questo modo aiuti altri birrai nella loro scelta. Puntiamo a un punteggio elevato offrendo prodotti di qualità e il miglior servizio.

Oltre a questo manuale, abbiamo realizzato video istruttivi con i diversi passaggi. Puoi anche unirti alla nostra comunità. Controlla la pagina accanto e scansiona i codici QR!

Se sei entusiasta dopo la tua prima sessione di birrificazione, ordina un pacchetto di ingredienti separato per poter produrre un altro tipo di birra.

Se hai domande, siamo facilmente raggiungibili tramite WhatsApp.

Buona fortuna e divertiti a fare la birra!

Salute! Brew Monkey®



INSTRUCTION MANUAL

for 5 litres of beer

Check out
instructional videos



Step 1 PREPARATION



- Ensure you have the necessary materials: 2 (soup) pots (at least 8 liters), a kettle, a sieve, a thermometer, a scale, a stirring spoon, and optionally a hydrometer and a measuring cylinder. Beer bottles are not needed for the first few weeks.
- Check if your ingredient kit is complete (see the next page for recipes).

- Make sure you have enough ice cubes and/or cooling elements.

Working hygienically and cleanly is essential. Clean all equipment thoroughly, especially after boiling and cooling the "wort".

Step 2 MASHING



- Fill a pot with the required amount of tap water for mashing (see the next page for recipes).
- Heat the water to the first temperature indicated on the mashing schedule.
- Add all the malt once the temperature is reached, and stir continuously with a stirring spoon.
- Maintain the temperatures and times as specified in the mashing schedule.

- During the last 10 minutes, heat an additional pot or kettle with water between 70°C and 78°C for the sparge water (amount is stated on the recipe sheet).

During this process, enzymes are released that convert starch into fermentable sugars. Since different enzymes have optimal temperatures, mashing is carried out at various temperatures.

Step 3 FILTERING



- Before you start sparging with the sparge water, you should first filter to obtain the clearest possible wort.
- Use a sieve and, if possible and necessary, place a muslin bag as an extra filter.

- Place the sieve over an empty pot of at least 8 liters (the "boiling pot") and carefully pour the malt from the "mash pot" through it.

The filtering process separates the sugar-rich solution (the "wort") from the spent grains (the "bostel"), which contain husks, sprouts, and other undigested substances.

Step 4 SPARGING



- Begin sparging just before the end of the filtration process to prevent oxygen from getting to the spent grains.
- Distribute the spent grains evenly in the sieve with the brewing spoon.
- Ensure the sparge water is between 70°C and 78°C and pour it slowly over the spent grains.

- Allow the spent grains to drain and then cool before discarding.

Sparging removes as many fermentable sugars as possible from the malt. Water that is too cold leaves behind too many sugars, while water that is too hot negatively affects the flavor.

Step 5 BOILING



- Bring the wort to a boil; keep the lid slightly ajar to allow the evaporation of unwanted substances.
- Add hops according to the Boiling Schedule on the recipe sheet.
- Add sugar or spices in the last 5 minutes of boiling, according to the recipe.
- If you have less than 5 liters left, add hot water in the last 5 minutes.
- In the meantime, clean the mash pot, bucket, tap, airlock, and thermometer with hot

water and soda/soap (or Chemipro Oxi). Rinse with lukewarm water (or Chemipro San) and securely attach the tap to the bucket. Fill the bucket with water and check if the tap leaks; tighten it until the leaking stops.

- Pour the wort into the mash pot, leaving as many hop residues and trub (protein flakes) as possible in the boiling pot.

Boiling forms alpha acids, imparting aroma and bitter flavor to beer.

Step 6 COOLING



- After boiling, the hot wort must be cooled quickly.
- Work sterily to prevent contamination with bacteria and cool the wort as quickly as possible to 20-25°C.
- Fill the sink with cold water, cooling elements, and ice cubes. Place the mash pot in it, ensuring no water gets into the kettle (!).

- Regularly refresh the cold water and frequently measure the temperature. The cooling process takes 15-30 minutes.

During cooling, it is essential to work with clean and sterile materials and ensure that no water enters the pot.

Step 7 FERMENTATION



- Pour the clear wort, without hop residues and sediment, into the clean, sterile fermentation bucket.
- If you have a hydrometer, measure the initial SG (specific gravity) by filling a glass with wort and placing the hydrometer in it. Note the values. The difference between the initial and final SG determines the fermentation and alcohol content.
- Sprinkle yeast over the surface and seal the bucket well, using tape if necessary. Gently move the bucket back and forth to distribute the yeast.
- Place an airlock (¾ filled with water) in the lid opening, ensuring no contact with the beer.

- Store the bucket in a dark place at 20-22°C for 2-3 weeks. Primary fermentation begins within 10 hours; bubbling water in the airlock indicates activity. If the water doesn't bubble, it doesn't necessarily mean that fermentation hasn't started.

- Measure the final SG after 2-3 weeks. Primary fermentation is complete when the value remains constant for 2 days. Calculate the alcohol percentage with the formula: $((\text{initial SG} - \text{final SG}) \times 0.136) + 0.3$.

- Without a hydrometer, you can assume that fermentation ends after 3 weeks.

Optionally, refrigerate for a week for clearer, tastier beer.

Step 8 BOTTLING



- After fermentation, you can start bottling. Do not do this too early to avoid over-carbonation and bottle explosions.
- If there is a lot of sediment in the bucket, carefully pour the beer into a sterile pot, rinse the bucket, and pour the beer back.
- Add sugar water for secondary fermentation: dissolve 6g of sugar per liter of beer in boiling water (e.g., 30g of sugar for 5 liters of beer, topped up with water to 75 ml). Bring this to a boil.

- Add the sugar water to the bucket to initiate secondary fermentation in the bottle.
- Fill the clean, sterile bottles to 2 cm below the rim by opening the spigot of the fermenter.
- Seal the bottles with crown caps or use bottles with swing tops. Turn the bottles upside down and back, then store them for 2-3 weeks at 20°C.

- You can open a bottle already, but the longer you wait, the better the taste will be.

Tip: Open initial bottles over sink to avoid excessive foaming!

Enjoy your homemade brew! 🍺

RECIPES

Triple

Triple beers are heavy top-fermenting beers and are yellow-brown in colour. They usually have a high alcohol percentage between 7.5% and 9%. The taste is sweet and strongly malty and hoppy. In our recipe, extra sugar is added, which results in a high alcohol percentage.

Ingredients Included:

- Pilsner Malt
- Triple Maltmix
- 22 gr. Styrian Goldings hop
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop
- Brew Monkey Yeast Blond / Tripel / IPA

Mash Schedule (step 2)

- 62 C° for 45 minutes
- 72 C° for 20 minutes
- 78 C° for 5 minutes

Total mash time is 70 minutes.

Specific Gravity (SG):

starting SG: 1079

final SG: 1012

alcohol%: +/- 8,2%

Add yourself:

- 5 liter "Mash Water" (tap water)
- 2 liter "Rinse Water" (tap water)
- 240 gr. Granulated sugar

Boiling Schedule (step 5)

- 22 gr. Styrian hop at start of boil
- 75 gr. Hallertau Tradition hop 45 minutes after start
- 75 gr. Hallertau Tradition hop 50 minutes after start
- 240 gr. Granulated sugar 55 minutes after start

Total boiling time is 60 minutes.

IPA

India Pale Ale (IPA) is a beer style in the Pale Ale category. It is an extra hoppy and therefore often extra bitter beer. The IPA is also characterized by its fruity flavors, which nuance the bitter tones. Usually, IPA has a higher alcohol percentage between 5 and 7.5%.

Ingredients Included:

- Pilsner Malt
- IPA Maltmix
- 10 gr. Cascade hop
- 7 gr. Magnum hop
- Brew Monkey Yeast Blond / Tripel / IPA

Mash Schedule (step 2)

- 62 C° for 45 minutes
- 72 C° for 20 minutes
- 78 C° for 5 minutes

Total mash time is 70 minutes.

Add yourself:

- 5 liter "Mash Water" (tap water)
- 2 liter "Rinse Water" (tap water)
- 67 gr. Cane sugar

Boiling Schedule (step 5)

- 7 gr. Magnum hop at start of boil
- 4 gr. Cascade hop after 30 minutes
- 3 gr. Cascade hop after 60 minutes
- 3 gr. Cascade hop after 80 minutes
- 67 gr. Cane sugar after 85 minutes

Total boiling time is 90 minutes.

Specific Gravity (SG): starting SG: 1074 | final SG: 1013 | alcohol%: +/- 6,4%

Blond

Blond beer is a pale, golden-colored beer that is typically light in body with a balanced flavor profile. It often features mild malt sweetness and moderate hop bitterness, making it smooth and easy to drink. Our beer is a strong blonde and usually has an alcohol content of between 6 and 6.5%. They have a slightly bitter aftertaste. The addition of extra sugar also results in a higher alcohol percentage.

Ingredients Included:

- Pilsner Malt
- Blond Maltmix
- 22 gr. Styrian Goldings hop
- Brew Monkey Yeast Blond / Tripel / IPA

Mash Schedule (step 2)

- 62 C° for 45 minutes
- 72 C° for 20 minutes
- 78 C° for 5 minutes

Total mash time is 70 minutes.

Add yourself:

- 5 liter "Mash Water" (tap water)
- 2 liter "Rinse Water" (tap water)
- 60 gr. Granulated sugar

Boiling Schedule (step 5)

- 8 gr. Styrian hop at start of boil
- 14 gr. Styrian hop after 50 minutes
- 60 gr. Granulated sugar after 55 minutes

Total boiling time is 60 minutes.

Specific Gravity (SG): starting SG: 1074 | final SG: 1013 | alcohol%: +/- 6,4%

Wheat Beer

Wheat literally means Weizen in German. Wheat Beer (Weizenbier) must comply with the Reinheitsgebot and therefore must contain at least 50% wheat malt and may not contain herbs or fruits. Fortunately, the amount of wheat malt does provide a nice thick head. The alcohol percentage lies usually around 5%.

Ingredients Included:

- Pilsner Malt Wheat
- Wheat Malt
- 7 gr. Hallertau Tradition hop
- Brew Monkey Yeast Weizen

Mash Schedule (step 2)

- 44 C° for 10 minutes
- 50 C° for 15 minutes
- 62 C° for 30 minutes
- 72 C° for 30 minutes
- 78 C° for 5 minutes

Total mash time is 90 minutes.

Add yourself:

- 3,8 liter "Mash Water" (tap water)
- 1,9 liter "Rinse Water" (tap water)

Boiling Schedule (step 5)

- 7 gr. Hallertau Tradition hop at start of boil

Total boiling time is 75 minutes.

Specific Gravity (SG): starting SG: 1054 | final SG: 1014 | alcohol%: +/- 5,7%



HANDLEIDING

voor 5 liter bier

Bekijk de
instructievideo's



Step 1 VOORBEREIDING



- Zorg dat je het benodigde materiaal hebt: 2 (soep) pannen (minstens 8 liter), een waterkoker, een zeef, een thermometer, een weegschaal, een roerlepel en optioneel een hydrometer en een maatcilinder. Bierflessen zijn de eerste paar weken niet nodig.
- Controleer of je ingrediëntpakket compleet is (zie de volgende pagina voor recepten).

- Zorg ervoor dat je voldoende ijsblokjes en/of koelelementen hebt.
Het is essentieel om hygiënisch en schoon te werken. Maak al je apparatuur grondig schoon, vooral na het koken en koelen van het "wort".

Step 2 MAISCHEN



- Vul een pan met de benodigde hoeveelheid kraanwater voor het maischen (zie de volgende pagina voor recepten).
- Verwarm het water tot de eerste temperatuur die aangegeven staat op het maischschemata.
- Voeg al het mout toe zodra de temperatuur is bereikt, en roer continu met een roerlepel.
- Handhaaf de temperaturen en tijden zoals gespecificeerd in het maischschemata.

- Verwarm tijdens de laatste 10 minuten een extra pan of waterkoker met water tussen 70°C en 78°C voor het spoelwater (hoeveelheid staat op het receptblad).
Tijdens dit proces komen enzymen vrij die zetmeel omzetten in vergistbare suikers. Omdat verschillende enzymen optimale temperaturen hebben, wordt het maischen uitgevoerd bij verschillende temperaturen.

Step 3 FILTEREN



- Voordat je gaat spoelen met het spoelwater dien je eerst te filteren waarbij je zo helder mogelijk wort hoort te verkrijgen.
- Gebruik een zeef en plaats, indien mogelijk en nodig een waszak als extra filter.
- Plaats de zeef over een lege pan van minstens 8 liter (de "kookpan") en giet voorzichtig het mout uit de "maischanpan" erdoorheen.

Het filterproces scheidt de suikerrijke oplossing (het "wort") van de moutresten (de "bostel"), die schilfers, kiemen en andere niet-afgebroken stoffen bevatten.

Step 4 SPOELEN



- Begin met spoelen vlak voor het einde van het filtratieproces om zuurstof bij de bostel te voorkomen.
- Verdeel de bostel gelijkmatig in de zeef met de brouwlepel.
- Zorg er voor dat het spoelwater tussen 70°C en 78°C is en giet het langzaam over de bostel.

- Laat de bostel uitlekken en daarna afkoelen voordat je het weggooit.
Spoelen zorgt er voor dat zoveel mogelijk vergistbare suikers uit de mout komen. Te koud water laat te veel suikers achter, terwijl te warm water de smaak negatief beïnvloedt.

Step 5 KOKEN



- Breng het wort aan de kook; houd het deksel iets schuin om de verdamping van ongewenste stoffen mogelijk te maken.
- Voeg hop toe volgens het Kookschemata op het receptblad.
- Voeg suiker of kruiden toe in de laatste 5 minuten van het koken, volgens het recept.
- Als je minder dan 5 liter over hebt, voeg dan heet water toe in de laatste 5 minuten.
- Reinig ondertussen de maischanpan, emmer, kraan, waterslot en thermometer met heet water en soda/zeep (of Chemipro Oxi). Spoel af met lauw water (of Chemipro San) en

- bevestig de kraan stevig aan de emmer. Vul de emmer met water en controleer of het kraantje niet lekt, draai deze aan tot het lekken stopt.
- Giet het wort in de maischanpan, en laat zoveel mogelijk hopresten en trub (eiwitvlokken) achter in de kookpan.

Het kookproces vormt alfavuren, wat de aroma's en bittere smaak van het bier creëert.

Step 6 KOELEN



- Na het koken moet het hete wort snel worden gekoeld:
- Werk steriel om besmetting met bacteriën te voorkomen en koel het wort zo snel mogelijk af tot 20-25°C.
- Vul de gootsteen met koud water, koelelementen en ijsblokjes. Plaats de maischanpan hierin, zorg dat er geen water in de ketel komt (!).

- Ververs regelmatig het koude water en meet de temperatuur vaak. Het koelen duurt 15-30 minuten.

Tijdens het koelen is het essentieel om met schone en steriele materialen te werken en ervoor te zorgen dat er geen water in de pan komt.

Step 7 FERMENTATIE



- Giet het heldere wort, zonder hopresten en residu, in de schone, steriele vergistingsemmer.
- Als je een hydrometer hebt, meet dan de begin SG (soortelijk gewicht) door een glas te vullen met wort en de hydrometer erin te plaatsen. Noteer de waarden. Het verschil tussen begin- en eind-SG bepaalt de fermentatie en het alcoholgehalte.
- Strooi gist over het oppervlak en sluit de emmer goed af, gebruik tape indien nodig.
- Beweeg de emmer voorzichtig heen en weer om de gist te verdelen.
- Plaats een waterslot (¾ gevuld met water) in de opening van het deksel, zorg ervoor dat er geen contact is met het bier.
- Bewaar de emmer in een donkere ruimte bij 20-22°C voor 2-3 weken. De primaire

fermentatie begint binnen 10 uur; het borrelen van water in het waterslot duidt op activiteit. Als het water niet borrelt, hoeft dit overigens niet te betekenen dat de fermentatie niet op gang is gekomen.

- Meet na 2-3 weken de eind-SG. De primaire fermentatie is voltooid wanneer de waarde gedurende 2 dagen constant blijft. Bereken het alcoholpercentage met de formule: ((begin SG – eind SG) × 0.136) + 0.3.

Zonder hydrometer kun je aannemen dat de fermentatie na 3 weken eindigt.

Je kunt er voor kiezen om de emmer een week langer in de koelkast zetten voor helderder en smaakvoller bier.

Step 8 BOTTELEN



- Na de fermentatie kun je beginnen met bottelen, doe dit niet te vroeg om over carbonatie en flesexplosies te voorkomen.
- Als er veel bezinksel in de emmer zit, giet het bier dan voorzichtig over in een steriele pan, spoel de emmer uit en giet het bier terug.
- Voeg suikerwater toe voor nagisting: los 6g suiker per liter bier op in kokend water (bijvoorbeeld 30g suiker voor 5 liter bier, aangevuld met water tot 75 ml). Breng dit aan de kook.
- Voeg het suikerwater toe aan de emmer om nagisting in de fles op gang te brengen.

- Vul de schone, steriele flessen tot 2 cm onder de rand, door het kraantje van het vat open te draaien.
- Sluit de flessen af met kroonkurken of gebruik flessen met een beugelsluiting. Draai de flessen om en terug en bewaar ze 2-3 weken bij 20°C.
- Je kunt al een fles openen, maar hoe langer je wacht, hoe beter de smaak wordt.

Tip: Open de eerste flessen boven de gootsteen om overmatig schuimen ("gushing") te voorkomen! Geniet van je zelfgemaakte bier! 🍺

RECEPTEN

Tripel

Tripel bieren zijn zware bovengistende bieren en zijn geel-bruin van kleur. Ze hebben meestal een hoog alcoholpercentage tussen 7,5% en 9%. De smaak is zoet en sterk moutig en hoppig. In ons recept wordt extra suiker toegevoegd, wat resulteert in een hoog alcoholpercentage.

Ingrediënten inbegrepen:

- Pilsnout
- Tripel Moutmix
- 22 gr. Styrian Goldings hop
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop
- Brew Monkey gist Blond / Tripel / IPA

Maischschem (stap 2)

- 62°C gedurende 45 minuten
 - 72°C gedurende 20 minuten
 - 78°C gedurende 5 minuten
- Totale maischtijd is 70 minuten.**

Zelf toevoegen:

- 5 liter "Maischwater" (kraanwater)
- 2 liter "Spoelwater" (kraanwater)
- 240 gr. Kristalsuiker

Kookschem (stap 5)

- 22 gr. Styrian Goldings hop bij begin van het koken
 - 75 gr. Hallertauer Tradition hop 45 minuten na begin
 - 75 gr. Hallertauer Tradition hop 50 minuten na begin
 - 240 gr. Kristalsuiker 55 minuten na begin
- Totale kooktijd is 60 minuten.**

Soortelijk Gewicht (SG): begin SG: 1079 | eind SG: 1012 | alcohol%: +/- 8,2%

IPA

India Pale Ale (IPA) is een bierstijl in de Pale Ale categorie. Het is een extra hoppig en daardoor vaak extra bitter bier. De IPA wordt ook gekenmerkt door zijn fruitige smaken, die de bittere tonen nuanceren. Meestal heeft IPA een hoger alcoholpercentage tussen 5 en 7,5%.

Ingrediënten inbegrepen:

- Pilsnout
- IPA Moutmix
- 10 gr. Cascade hop
- 7 gr. Magnum hop
- Brew Monkey gist Blond / Tripel / IPA

Maischschem (stap 2)

- 62°C gedurende 45 minuten
 - 72°C gedurende 20 minuten
 - 78°C gedurende 5 minuten
- Totale maischtijd is 70 minuten.**

Zelf toevoegen:

- 5 liter "Maischwater" (kraanwater)
- 2 liter "Spoelwater" (kraanwater)
- 67 gr. Rietsuiker

Kookschem (stap 5)

- 7 gr. Magnum hop bij begin van het koken
 - 4 gr. Cascade hop 30 minuten na begin
 - 3 gr. Cascade hop 60 minuten na begin
 - 3 gr. Cascade hop 80 minuten na begin
 - 67 gr. Kristalsuiker 85 minuten na begin
- Totale kooktijd is 90 minuten.**

Soortelijk Gewicht (SG): begin SG: 1051 | eind SG: 1013 | alcohol%: +/- 5,5%

Blond

Blond bier is een bleek, goudkleurig bier dat doorgaans licht van body is met een gebalanceerd smaakprofiel. Het heeft vaak een milde moutsmak en een gematigde hobbitterheid, waardoor het soepel en makkelijk drinkbaar is. Ons bier is een sterke blonde en heeft meestal een alcoholpercentage tussen 6 en 6,5%. Ze hebben een licht bittere nasmaak. De toevoeging van extra suiker resulteert ook in een hoger alcoholpercentage.

Ingrediënten inbegrepen:

- Pilsnout
- Blond Moutmix
- 22 gr. Styrian Goldings hop
- Brew Monkey gist Blond / Tripel / IPA

Maischschem (stap 2)

- 62°C gedurende 45 minuten
 - 72°C gedurende 20 minuten
 - 78°C gedurende 5 minuten
- Totale maischtijd is 70 minuten.**

Zelf toevoegen:

- 5 liter "Maischwater" (kraanwater)
- 2 liter "Spoelwater" (kraanwater)
- 60 gr. Kristalsuiker

Kookschem (stap 5)

- 8 gr. Styrian Goldings hop bij begin van het koken
 - 14 gr. Styrian Goldings hop 50 minuten na begin
 - 60 gr. Kristalsuiker 55 minuten na begin
- Totale kooktijd is 60 minuten.**

Soortelijk Gewicht (SG): SG: 1074 | eind SG: 1013 | alcohol%: +/- 6,4%

Weizen

Tarwe betekent letterlijk Weizen in het Duits. Tarwebier (Weizenbier) moet voldoen aan het Reinheitsgebot en moet daarom minstens 50% tarwemout bevatten en mag geen kruiden of fruit bevatten. Gelukkig zorgt de hoeveelheid tarwemout voor een mooie dikke schuimkraag. Het alcoholpercentage ligt meestal rond de 5%.

Ingrediënten inbegrepen:

- Pilsnout Weizen
- Tarwemout
- 7 gr. Hallertauer Tradition hop
- Brew Monkey gist Weizen

Maischschem (stap 2)

- 44°C gedurende 10 minuten
 - 50°C gedurende 15 minuten
 - 62°C gedurende 30 minuten
 - 72°C gedurende 30 minuten
 - 78°C gedurende 5 minuten
- Totale maischtijd is 90 minuten.**

Zelf toevoegen:

- 3,8 liter "Maischwater" (kraanwater)
- 1,9 liter "Spoelwater" (kraanwater)

Kookschem (stap 5)

- 7 gr. Hallertauer Tradition hop bij begin van het koken
- Totale kooktijd is 75 minuten.**

Soortelijk Gewicht (SG): begin SG: 1054 | eind SG: 1014 | alcohol%: +/- 5,7%



ANLEITUNG

für 5 Liter Bier

Schauen Sie
Anleitungsvideos an



Schritt 1 VORBEREITUNG



- Stellen Sie sicher, dass Sie das benötigte Material haben: 2 (Suppen-)Töpfe (mindestens 8 Liter), einen Wasserkocher, ein Sieb, ein Thermometer, eine Waage, einen Rührlöffel und optional ein Hydrometer und einen Messzylinder. Bierflaschen werden in den ersten paar Wochen nicht benötigt.

- Überprüfen Sie, ob Ihr Zutatenpaket vollständig ist (siehe nächste Seite für Rezepte).
 - Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Eiswürfel und/oder Kühlelemente haben.
- Hygienisches und sauberes Arbeiten ist unerlässlich. Reinigen Sie alle Geräte gründlich, besonders nach dem Kochen und Kühlen der "Würze".

Schritt 2 MAISCHEN



- Füllen Sie einen Topf mit der benötigten Menge Leitungswasser zum Maischen (siehe nächste Seite für Rezepte).
- Erwärmen Sie das Wasser auf die erste im Maischschema angegebene Temperatur.
- Fügen Sie das gesamte Malz hinzu, sobald die Temperatur erreicht ist, und rühren Sie kontinuierlich mit einem Rührlöffel.
- Halten Sie die Temperaturen und Zeiten wie im Maischschema angegeben ein.

- Erwärmen Sie während der letzten 10 Minuten einen zusätzlichen Topf oder Wasserkocher mit Wasser zwischen 70 °C und 78 °C für das Spülwasser (Menge siehe Rezeptblatt).
- Während dieses Prozesses werden Enzyme freigesetzt, die Stärke in vergärbare Zucker umwandeln. Da verschiedene Enzyme optimale Temperaturen haben, wird das Maischen bei verschiedenen Temperaturen durchgeführt.

Schritt 3 FILTERN



- Bevor Sie mit dem Spülwasser spülen, sollten Sie zuerst filtern, um möglichst klares Wort zu erhalten.
- Verwenden Sie ein Sieb und platzieren Sie, wenn möglich und nötig, einen Waschsack als zusätzlichen Filter.
- Platzieren Sie das Sieb über einem leeren Topf von mindestens 8 Litern (dem „Kochtopf“)

und gießen Sie vorsichtig das Malz aus dem „Maischtopf“ hindurch.
Der Filterprozess trennt die zuckerreiche Lösung (die "Würze") von den Malzrückständen (dem "Treber"), die Schalen, Keime und andere nicht abgebaute Substanzen enthalten.

Schritt 4 SPÜLEN



- Beginnen Sie mit dem Spülen kurz vor dem Ende des Filtrationsprozesses, um Sauerstoff im Treber zu vermeiden.
- Verteilen Sie den Treber gleichmäßig im Sieb mit dem Braulöffel.
- Stellen Sie sicher, dass das Spülwasser zwischen 70 °C und 78 °C liegt und gießen Sie es langsam über den Treber.

- Lassen Sie den Treber abtropfen und anschließend abkühlen, bevor Sie ihn entsorgen.
- Das Spülen sorgt dafür, dass so viele vergärbare Zucker wie möglich aus dem Malz extrahiert werden. Zu kaltes Wasser lässt zu viele Zucker zurück, während zu heißes Wasser den Geschmack negativ beeinflusst.

Schritt 5 KOCHEN



- Bringen Sie das Wort zum Kochen; halten Sie den Deckel leicht schräg, um die Verdampfung unerwünschter Stoffe zu ermöglichen.
- Fügen Sie Hopfen gemäß dem Kochschema auf dem Rezeptblatt hinzu.
- Fügen Sie Zucker oder Gewürze in den letzten 5 Minuten des Kochens hinzu, gemäß dem Rezept.
- Wenn Sie weniger als 5 Liter übrig haben, fügen Sie in den letzten 5 Minuten heißes Wasser hinzu.
- Reinigen Sie inzwischen den Maischtopf, den Eimer, den Hahn, das Gärspund und das

Thermometer mit heißem Wasser und Soda/Seife (oder Chemipro Oxi). Spülen Sie mit lauwarmem Wasser (oder Chemipro San) ab und befestigen Sie den Hahn fest am Eimer. Füllen Sie den Eimer mit Wasser und überprüfen Sie, ob der Hahn nicht leckt, ziehen Sie ihn an, bis das Leck aufhört.

- Gießen Sie das Wort in den Maischtopf und lassen Sie so viele Hopfenreste und Trub (Eiweißflocken) wie möglich im Kochtopf zurück.

Der Kochprozess bildet Alpha-Säuren, die die Aromen und den bitteren Geschmack des Bieres erzeugen.

Schritt 6 KÜHLEN



- Nach dem Kochen muss das heiße Wort schnell gekühlt werden.
- Arbeiten Sie steril, um eine Kontamination mit Bakterien zu vermeiden, und kühlen Sie das Wort so schnell wie möglich auf 20-25 °C ab.
- Füllen Sie das Spülbecken mit kaltem Wasser, Kühlelementen und Eiswürfeln. Stellen Sie den Maischtopf hinein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Kessel gelangt (!).

- Wechseln Sie regelmäßig das kalte Wasser und messen Sie oft die Temperatur. Das Kühlen dauert 15-30 Minuten.
- Während des Kühlens ist es wichtig, mit sauberen und sterilen Materialien zu arbeiten und sicherzustellen, dass kein Wasser in den Topf gelangt.

Schritt 7 FERMENTATION



- Gießen Sie das klare Wort, ohne Hopfenreste und Rückstände, in den sauberen, sterilen Gäreimer.
- Wenn Sie ein Hydrometer haben, messen Sie das Anfangs-SG (spezifisches Gewicht), indem Sie ein Glas mit Wort füllen und das Hydrometer hineinlegen. Notieren Sie die Werte. Der Unterschied zwischen Anfangs- und End-SG bestimmt die Fermentation und den Alkoholgehalt.
- Streuen Sie die Hefe über die Oberfläche und verschließen Sie den Eimer gut, verwenden Sie bei Bedarf Klebeband.
- Bewegen Sie den Eimer vorsichtig hin und her, um die Hefe zu verteilen.
- Setzen Sie ein Gärspund (¼ mit Wasser gefüllt) in die Öffnung des Deckels, und achten Sie darauf, dass kein Kontakt mit dem Bier besteht.

- Lagern Sie den Eimer an einem dunklen Ort bei 20-22 °C für 2-3 Wochen. Die primäre Fermentation beginnt innerhalb von 10 Stunden; das Blubbern des Wassers im Gärspund zeigt Aktivität an. Wenn das Wasser nicht blubbert, bedeutet dies nicht unbedingt, dass die Fermentation nicht begonnen hat.
 - Messen Sie nach 2-3 Wochen das End-SG. Die primäre Fermentation ist abgeschlossen, wenn der Wert über 2 Tage konstant bleibt. Berechnen Sie den Alkoholgehalt mit der Formel: $(\text{Anfangs-SG} - \text{End-SG}) \times 0,136 + 0,3$.
 - Ohne Hydrometer können Sie davon ausgehen, dass die Fermentation nach 3 Wochen abgeschlossen ist.
- Sie können den Eimer optional eine Woche länger im Kühlschrank lassen für ein klareres und geschmackvolleres Bier.

Schritt 8 ABFÜLLEN



- Nach der Fermentation können Sie mit dem Abfüllen beginnen. Tun Sie dies nicht zu früh, um eine Überkarbonisierung und Flaschenexplosionen zu vermeiden.
- Wenn sich viel Bodensatz im Eimer befindet, gießen Sie das Bier vorsichtig in einen sterilen Topf, spülen Sie den Eimer aus und gießen Sie das Bier zurück.
- Fügen Sie Zuckerwasser für die Nachgärung hinzu: Lösen Sie 6 g Zucker pro Liter Bier in kochendem Wasser auf (zum Beispiel 30 g Zucker für 5 Liter Bier, ergänzt mit Wasser auf 75 ml). Bringen Sie dies zum Kochen.
- Fügen Sie das Zuckerwasser dem Eimer hinzu, um die Nachgärung in der Flasche in Gang zu bringen.

- Füllen Sie die sauberen, sterilen Flaschen bis 2 cm unter den Rand, indem Sie den Hahn des Fassens öffnen.
 - Verschließen Sie die Flaschen mit Kronkorken oder verwenden Sie Flaschen mit Bügelverschluss. Drehen Sie die Flaschen um und zurück und lagern Sie sie 2-3 Wochen bei 20 °C.
 - Sie können bereits eine Flasche öffnen, aber je länger Sie warten, desto besser wird der Geschmack.
- Tipp: Öffnen Sie die ersten Flaschen über dem Spülbecken, um übermäßiges Schäumen ("Gushing") zu vermeiden! Genießen Sie Ihr selbstgebrautes Bier! 🍺

REZEPTE

Triple

Triple-Biere sind schwere obergärige Biere und haben eine gelb-braune Farbe. Sie haben normalerweise einen hohen Alkoholgehalt zwischen 7,5% und 9%. Der Geschmack ist süß und stark malzig und hopfig. In unserem Rezept wird zusätzlicher Zucker hinzugefügt, was zu einem hohen Alkoholgehalt führt.

Enthaltene Zutaten:

- Pilsner Malz
- Tripel Malzmischung
- 22 gr. Styrian Goldings Hopfen
- 15 gr. Hallertauer Tradition Hopfen
- Brew Monkey Hefe Blond / Tripel / IPA

Maischprogramm (Schritt 2)

- 62 °C für 45 Minuten
- 72 °C für 20 Minuten
- 78 °C für 5 Minuten

Gesamte Maischzeit beträgt 70 Minuten.

Spezifisches Gewicht (SG):

Anfangs-SG: 1079

End-SG: 1012

Alkohol %: +/- 8,2%

Selbst hinzufügen:

- 5 Liter "Maischwasser" (Leitungswasser)
- 2 Liter "Spülwasser" (Leitungswasser)
- 240 gr. Zucker

Kochprogramm (Schritt 5)

- 22 gr. Styrian Goldings Hopfen zu Beginn des Kochens
- 75 gr. Hallertauer Tradition Hopfen 45 Minuten nach Beginn
- 75 gr. Hallertauer Tradition Hopfen 50 Minuten nach Beginn
- 240 gr. Zucker 55 Minuten nach Beginn

Gesamte Kochzeit beträgt 60 Minuten.

IPA

India Pale Ale (IPA) ist ein Bierstil in der Kategorie Pale Ale. Es ist ein extra hopfiges und daher oft extra bitteres Bier. Das IPA zeichnet sich auch durch seine fruchtigen Aromen aus, die die bitteren Töne nuancieren. Normalerweise hat das IPA einen höheren Alkoholgehalt zwischen 5% und 7,5%.

Enthaltene Zutaten:

- Pilsner Malz
- IPA Malzmischung
- 10 gr. Cascade Hopfen
- 7 gr. Magnum Hopfen
- Brew Monkey Hefe Blond / Tripel / IPA

Maischprogramm (Schritt 2)

- 62 °C für 45 Minuten
- 72 °C für 20 Minuten
- 78 °C für 5 Minuten

Gesamte Maischzeit beträgt 70 Minuten.

Spezifisches Gewicht (SG):

Anfangs-SG: 1051

End-SG: 1013

Alkohol %: +/- 5,5%

Selbst hinzufügen:

- 5 Liter "Maischwasser" (Leitungswasser)
- 2 Liter "Spülwasser" (Leitungswasser)
- 67 gr. Rohrzucker

Kochprogramm (Schritt 5)

- 7 gr. Magnum Hopfen zu Beginn des Kochens
- 4 gr. Cascade Hopfen nach 30 Minuten
- 3 gr. Cascade Hopfen nach 60 Minuten
- 3 gr. Cascade Hopfen nach 80 Minuten
- 67 gr. Rohrzucker nach 85 Minuten

Gesamte Kochzeit beträgt 90 Minuten.

Blond

Blond-Bier ist ein helles, goldfarbendes Bier, das typischerweise leicht im Körper und mit einem ausgewogenen Geschmacksprofil ist. Es zeichnet sich oft durch eine milde Malzsüße und eine moderate Hopfenbitterkeit aus, was es glatt und leicht trinkbar macht. Unser Bier ist ein starkes Blond und hat normalerweise einen Alkoholgehalt zwischen 6% und 6,5%. Es hat einen leicht bitteren Nachgeschmack. Die Zugabe von zusätzlichem Zucker führt auch zu einem höheren Alkoholgehalt.

Enthaltene Zutaten:

- Pilsner Malz
- Blond Malzmischung
- 22 gr. Styrian Goldings Hopfen
- Brew Monkey Hefe Blond / Tripel / IPA

Maischprogramm (Schritt 2)

- 62 °C für 45 Minuten
- 72 °C für 20 Minuten
- 78 °C für 5 Minuten

Gesamte Maischzeit beträgt 70 Minuten.

Spezifisches Gewicht (SG): Anfangs-SG: 1074 | End-SG: 1013 | Alkohol %: +/- 6,4%

Selbst hinzufügen:

- 5 Liter "Maischwasser" (Leitungswasser)
- 2 Liter "Spülwasser" (Leitungswasser)
- 60 gr. Zucker

Kochprogramm (Schritt 5)

- 8 gr. Styrian Goldings Hopfen zu Beginn des Kochens
- 14 gr. Styrian Goldings Hopfen nach 50 Minuten
- 60 gr. Zucker nach 55 Minuten

Gesamte Kochzeit beträgt 60 Minuten.

Weizen

Weizen bedeutet wörtlich Weizen auf Deutsch. Weißbier (Weizenbier) muss dem Reinheitsgebot entsprechen und daher mindestens 50% Weizenmalz enthalten und darf keine Kräuter oder Früchte enthalten. Glücklicherweise sorgt die Menge an Weizenmalz für einen schönen dicken Schaum. Der Alkoholgehalt liegt normalerweise um 5%.

Enthaltene Zutaten:

- Pilsner Weizenmalz
- Weizenmalz
- 7 gr. Hallertau Tradition Hopfen
- Brew Monkey Hefe Weizen

Maischprogramm (Schritt 2)

- 44 °C für 10 Minuten
- 50 °C für 15 Minuten
- 62 °C für 30 Minuten
- 72 °C für 30 Minuten
- 78 °C für 5 Minuten

Gesamte Maischzeit beträgt 90 Minuten.

Spezifisches Gewicht (SG): Anfangs-SG: 1054 | End-SG: 1014 | Alkohol %: +/- 5,7%

Selbst hinzufügen:

- 3,8 Liter "Maischwasser" (Leitungswasser)
- 1,9 Liter "Spülwasser" (Leitungswasser)

Kochprogramm (Schritt 5)

- 7 gr. Hallertau Tradition Hopfen zu Beginn des Kochens

Gesamte Kochzeit beträgt 75 Minuten.



MANUEL D'INSTRUCTIONS

pour 5 litres de bière

Regardez les
vidéos tutorielles



Étape 1 PRÉPARATION



- Assurez-vous d'avoir le matériel nécessaire : 2 casseroles (soupe) d'au moins 8 litres, une bouilloire, un tamis, un thermomètre, une balance, une cuillère pour remuer et éventuellement un hydromètre et un cylindre gradué. Les bouteilles de bière ne seront pas nécessaires pendant les premières semaines.

- Vérifiez que votre kit d'ingrédients est complet (voir la page suivante pour les recettes).
- Assurez-vous d'avoir suffisamment de glaçons et/ou d'éléments de refroidissement. **Travailler de manière hygiénique et propre est essentiel. Nettoyez bien tout le matériel, surtout après l'ébullition et le refroidissement du "moût".**

Étape 2 EMPÂTAGE



- Remplissez une casserole avec la quantité nécessaire d'eau du robinet pour l'empâtage (voir la page suivante pour les recettes).
- Chauffez l'eau à la première température indiquée dans le schéma d'empâtage.
- Ajoutez toute la malt dès que la température est atteinte, et remuez continuellement avec une cuillère.
- Maintenez les températures et les temps spécifiés dans le schéma d'empâtage.

- Pendant les 10 dernières minutes, chauffez une casserole ou une bouilloire supplémentaire avec de l'eau entre 70°C et 78°C pour l'eau de rinçage (la quantité est indiquée sur la fiche recette).

Pendant ce processus, des enzymes sont libérées pour convertir l'amidon en sucres fermentescibles. Comme différentes enzymes ont des températures optimales, l'empâtage se fait à différentes températures.

Étape 3 FILTRATION



- Avant de rincer avec l'eau de rinçage, vous devez d'abord filtrer pour obtenir un moût aussi clair que possible.
- Utilisez un tamis et placez, si possible et nécessaire, un sac à mailles comme filtre supplémentaire.

- Placez le tamis au-dessus d'une casserole vide d'au moins 8 litres (la "casserole de cuisson") et versez délicatement la malt de la "casserole d'empâtage" à travers celui-ci.

Le processus de filtration sépare la solution riche en sucres (le "moût") des résidus de malt (les "drêches"), qui contiennent des écorces, des germes et d'autres substances non décomposées.

Étape 4 RINÇAGE



- Commencez le rinçage juste avant la fin du processus de filtration pour éviter que l'oxygène n'entre dans les drêches.
- Répartissez uniformément les drêches dans le tamis avec la cuillère de brassage.
- Assurez-vous que l'eau de rinçage soit entre 70°C et 78°C et versez-la lentement sur les drêches.

- Laissez les drêches s'égoutter puis refroidir avant de les jeter.

Le rinçage permet d'extraire autant de sucres fermentescibles que possible du malt. Une eau trop froide laisse trop de sucres, tandis qu'une eau trop chaude affecte négativement le goût.

Étape 5 ÉBULLITION



- Portez le moût à ébullition ; maintenez le couvercle légèrement incliné pour permettre l'évaporation des substances indésirables.
- Ajoutez le houblon selon le schéma d'ébullition sur la fiche recette.
- Ajoutez du sucre ou des épices dans les 5 dernières minutes d'ébullition, selon la recette.
- Si vous avez moins de 5 litres restants, ajoutez de l'eau chaude dans les 5 dernières minutes.
- Nettoyez la casserole d'empâtage, le seau, le robinet, le airlock et le thermomètre avec de l'eau chaude et de la soude/savon (ou Chemipro Oxi). Rincez avec de l'eau tiède (ou

Chemipro San) et fixez fermement le robinet au seau. Remplissez le seau d'eau et vérifiez que le robinet ne fuit pas, serrez jusqu'à ce que la fuite s'arrête.

- Versez le moût dans la casserole d'empâtage, en laissant autant que possible les résidus de houblon et le trub (flocons de protéines) dans la casserole de cuisson.

Le processus de cuisson forme des acides alpha, créant les arômes et le goût amer de la bière.

Étape 6 REFROIDISSEMENT



- Après l'ébullition, le moût chaud doit être refroidi rapidement :
- Travaillez de manière stérile pour éviter la contamination par des bactéries et refroidissez le moût le plus rapidement possible à 20-25°C.
- Remplissez l'évier avec de l'eau froide, des éléments de refroidissement et des glaçons. Placez la casserole d'empâtage à l'intérieur, en veillant à ce qu'aucune eau ne pénètre

dans la casserole (!).

- Changez régulièrement l'eau froide et mesurez souvent la température. Le refroidissement prend entre 15 et 30 minutes.

Pendant le refroidissement, il est essentiel de travailler avec des matériaux propres et stériles et de s'assurer qu'aucune eau ne pénètre dans la casserole.

Étape 7 FERMENTATION



- Versez le moût clair, sans résidus de houblon ni résidus, dans le seau de fermentation propre et stérile.
- Si vous avez un hydromètre, mesurez la densité initiale (SG) en remplissant un verre de moût et en y plaçant l'hydromètre. Notez les valeurs. La différence entre la densité initiale et finale détermine la fermentation et la teneur en alcool.
- Saupoudrez la levure sur la surface et fermez bien le seau, utilisez du ruban adhésif si nécessaire.
- Déplacez doucement le seau d'un côté à l'autre pour répartir la levure.
- Placez un airlock (¾ rempli d'eau) dans l'ouverture du couvercle, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de contact avec la bière.

- Conservez le seau dans un endroit sombre à 20-22°C pendant 2-3 semaines. La fermentation primaire commence en 10 heures ; le bouillonnement de l'eau dans l'airlock indique une activité. Si l'eau ne bouillonne pas, cela ne signifie pas nécessairement que la fermentation n'a pas commencé.

- Mesurez la densité finale après 2-3 semaines. La fermentation primaire est terminée lorsque la valeur reste constante pendant 2 jours. Calculez le pourcentage d'alcool avec la formule : $((\text{densité initiale} - \text{densité finale}) \times 0.136) + 0.3$.

- Sans hydromètre, vous pouvez supposer que la fermentation se termine après 3 semaines.

Vous pouvez choisir de placer le seau une semaine de plus au réfrigérateur pour obtenir une bière plus claire et plus savoureuse.

Étape 8 EMBOUEILLAGE



- Après la fermentation, vous pouvez commencer l'emouteillage, ne le faites pas trop tôt pour éviter une surcarbonation et des explosions de bouteilles.
- S'il y a beaucoup de sédiments dans le seau, versez la bière délicatement dans une casserole stérile, rincez le seau et reversez la bière.
- Ajoutez de l'eau sucrée pour la seconde fermentation : dissolvez 6g de sucre par litre de bière dans de l'eau bouillante (par exemple, 30g de sucre pour 5 litres de bière, complété avec de l'eau jusqu'à 75 ml). Portez à ébullition.
- Ajoutez l'eau sucrée au seau pour lancer la seconde fermentation en bouteille.

- Remplissez les bouteilles propres et stériles jusqu'à 2 cm du bord, en ouvrant le robinet du seau.
- Fermez les bouteilles avec des capsules ou utilisez des bouteilles à bouchon mécanique. Tournez les bouteilles à l'envers et de retour, et conservez-les pendant 2-3 semaines à 20°C.
- Vous pouvez ouvrir une bouteille, mais plus vous attendez, meilleur sera le goût.

Conseil : Ouvrez les premières bouteilles au-dessus de l'évier pour éviter une mousse excessive ("gushing") ! Profitez de votre bière maison ! 🍺

RECETTES

Triple

Les bières Triples sont des bières à haute fermentation lourdes et de couleur jaune-brun. Elles ont généralement un pourcentage élevé d'alcool entre 7,5 % et 9 %. Le goût est doux et fortement malté et houblonné. Dans notre recette, du sucre supplémentaire est ajouté, ce qui donne un pourcentage d'alcool élevé.

Ingrédients inclus :

- Malt Pilsner
- Mélange de Malts Triple
- 22 gr. de houblon Styrian Goldings
- 15 gr. de houblon Hallertauer Tradition
- Levure Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programme de macération (étape 2)

- 62 °C pendant 45 minutes
- 72 °C pendant 20 minutes
- 78 °C pendant 5 minutes

Le temps total de macération est de 70 minutes.

Gravité Spécifique (SG) :

SG initial : 1079

SG final : 1012

Alcool % : +/- 8,2%

À ajouter vous-même :

- 5 litres d'"eau de macération" (eau du robinet)
- 2 litres d'"eau de rinçage" (eau du robinet)
- 240 gr. de sucre granulé

Programme d'ébullition (étape 2)

- 22 gr. de houblon Styrian au début de l'ébullition
- 75 gr. de houblon Hallertauer Tradition 45 minutes après le début
- 75 gr. de houblon Hallertauer Tradition 50 minutes après le début
- 240 gr. de sucre granulé 55 minutes après le début

Le temps total d'ébullition est de 60 minutes.

IPA

India Pale Ale (IPA) est un style de bière de la catégorie Pale Ale. C'est une bière extra houblonnée et donc souvent extra amère. L'IPA se caractérise également par ses saveurs fruitées, qui nuancent les tons amers. En général, l'IPA a un pourcentage d'alcool plus élevé entre 5 % et 7,5 %.

Ingrédients inclus :

- Malt Pilsner
- Mélange de Malts IPA
- 10 gr. de houblon Cascade
- 7 gr. de houblon Magnum
- Levure Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programme de macération (étape 2)

- 62 °C pendant 45 minutes
- 72 °C pendant 20 minutes
- 78 °C pendant 5 minutes

Le temps total de macération est de 70 minutes.

À ajouter vous-même :

- 5 litres d'"eau de macération" (eau du robinet)
- 2 litres d'"eau de rinçage" (eau du robinet)
- 67 gr. de sucre de canne

Programme d'ébullition (étape 2)

- 7 gr. de houblon Magnum au début de l'ébullition
- 4 gr. de houblon Cascade après 30 minutes
- 3 gr. de houblon Cascade après 60 minutes
- 3 gr. de houblon Cascade après 80 minutes
- 67 gr. de sucre de canne après 85 minutes

Le temps total d'ébullition est de 90 minutes.

Gravité Spécifique (SG) : SG initial : 1051 | SG final : 1013 | Alcool % : +/- 5,5 %

Blonde

La bière Blonde est une bière de couleur dorée pâle qui est généralement légère en corps avec un profil de saveur équilibré. Elle présente souvent une douceur maltée douce et une amertume modérée du houblon, ce qui la rend lisse et facile à boire. Notre bière est une blonde forte et a généralement une teneur en alcool comprise entre 6 % et 6,5 %. Elle a un arrière-goût légèrement amer. L'ajout de sucre supplémentaire se traduit également par un pourcentage d'alcool plus élevé.

Ingrédients inclus :

- Malt Pilsner
- Mélange de Malts Blonde
- 22 gr. de houblon Styrian Goldings
- Levure Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programme de macération (étape 2)

- 62 °C pendant 45 minutes
- 72 °C pendant 20 minutes
- 78 °C pendant 5 minutes

Le temps total de macération est de 70 minutes.

Gravité Spécifique (SG) : SG initial : 1074 | SG final : 1013 | Alcool % : +/- 6,4 %

À ajouter vous-même :

- 5 litres d'"eau de macération" (eau du robinet)
- 2 litres d'"eau de rinçage" (eau du robinet)
- 60 gr. de sucre granulé

Programme d'ébullition (étape 2)

- 8 gr. de houblon Styrian au début de l'ébullition
- 14 gr. de houblon Styrian après 50 minutes
- 60 gr. de sucre granulé après 55 minutes

Le temps total d'ébullition est de 60 minutes.

Weizen / Blanche

Le blé signifie littéralement Weizen en allemand. La bière de blé (Weizenbier) doit se conformer au Reinheitsgebot et doit donc contenir au moins 50 % de malt de blé et ne peut pas contenir d'herbes ni de fruits. Heureusement, la quantité de malt de blé donne une belle mousse épaisse. Le pourcentage d'alcool se situe généralement autour de 5 %.

Ingrédients inclus :

- Malt de Blé Pilsner
- Malt de Blé
- 7 gr. de houblon Hallertauer Tradition
- Levure Brew Monkey Weizen

Programme de macération (étape 2)

- 44 °C pendant 10 minutes
- 50 °C pendant 15 minutes
- 62 °C pendant 30 minutes
- 72 °C pendant 30 minutes
- 78 °C pendant 5 minutes

Le temps total de macération est de 90 minutes.

À ajouter vous-même :

- 3,8 litres d'"eau de macération" (eau du robinet)
- 1,9 litres d'"eau de rinçage" (eau du robinet)

Programme d'ébullition (étape 2)

- 7 gr. de houblon Hallertauer Tradition au début de l'ébullition

Le temps total d'ébullition est de 75 minutes.

Gravité Spécifique (SG) : SG initial : 1054 | SG final : 1014 | Alcool % : +/- 5,7 %



MANUAL

para 5 litros de cerveza

Mira los
vídeos instructivos



Paso 1 PREPARACIÓN



- Asegúrate de tener el equipo necesario: 2 ollas (mínimo 8 litros), un hervidor de agua, un colador, un termómetro, una balanza, una cuchara de agitación y opcionalmente un densímetro y una probeta graduada. Las botellas de cerveza no son necesarias durante las primeras semanas.

- Verifica que tu paquete de ingredientes esté completo (consulta la siguiente página para las recetas).
- Asegúrate de tener suficientes cubos de hielo y/o elementos refrigerantes. Trabajar de manera higiénica y limpia es esencial. Limpia todo el equipo a fondo, especialmente después de hervir y enfriar el "mosto".

Paso 2 MACERACIÓN



- Llena una olla con la cantidad necesaria de agua del grifo para la maceración (consulta la siguiente página para las recetas).
- Calienta el agua hasta la primera temperatura indicada en el esquema de maceración.
- Agrega toda la malta tan pronto como se alcance la temperatura, y revuelve continuamente con una cuchara de agitación.
- Mantén las temperaturas y tiempos según lo especificado en el esquema de maceración.

- Calienta durante los últimos 10 minutos una olla adicional o el hervidor con agua entre 70°C y 78°C para el agua de lavado (cantidad indicada en la hoja de receta). Durante este proceso, las enzimas liberadas convierten el almidón en azúcares fermentables. Debido a que diferentes enzimas tienen temperaturas óptimas, la maceración se realiza a diferentes temperaturas.

Paso 3 FILTRACIÓN



- Antes de enjuagar con el agua de lavado, filtra para obtener un mosto lo más claro posible.
- Usa un colador y, si es posible y necesario, una bolsa de lavado como filtro adicional.
- Coloca el colador sobre una olla vacía de al menos 8 litros (la "olla de cocción") y vierte

- suavemente la malta de la "olla de maceración" a través de él. El proceso de filtración separa la solución rica en azúcar (el "mosto") de los residuos de malta (la "pasta"), que contienen escamas, gérmenes y otros materiales no descompuestos.

Paso 4 LAVADO



- Comienza a enjuagar justo antes de que termine el proceso de filtración para evitar la oxidación del residuo de malta.
- Distribuye uniformemente el residuo de malta en el colador con la cuchara de agitación.
- Asegúrate de que el agua de lavado esté entre 70°C y 78°C y viértela lentamente sobre el residuo de malta.

- Deja que el residuo de malta escurra y se enfríe antes de desecharlo. El lavado asegura que se extraigan la mayor cantidad de azúcares fermentables de la malta. El agua demasiado fría deja demasiados azúcares atrás, mientras que el agua demasiado caliente afecta negativamente el sabor.

Paso 5 EBULLICIÓN



- Lleva el mosto a ebullición; mantén la tapa ligeramente inclinada para permitir la evaporación de sustancias no deseadas.
- Agrega lúpulo según el esquema de cocción en la hoja de receta.
- Agrega azúcar o especias en los últimos 5 minutos de la cocción, según la receta.
- Si te queda menos de 5 litros, agrega agua caliente en los últimos 5 minutos.
- Mientras tanto, limpia la olla de maceración, el cubo, el grifo, el airlock y el termómetro con agua caliente y soda/jabón (o Chemipro Oxi). Enjuaga con agua tibia (o Chemipro

- San) y ajusta el grifo firmemente al cubo. Llena el cubo con agua y verifica que el grifo no gotee, apriétalo hasta que deje de gotear.
- Vierte el mosto en la olla de maceración, dejando la mayor cantidad posible de residuos de lúpulo y trub (proteínas coaguladas) en la olla de cocción. El proceso de cocción forma alfaácidos, que crean los aromas y el sabor amargo de la cerveza.

Paso 6 REFRIGERACIÓN



- Después de la ebullición, el mosto caliente debe enfriarse rápidamente:
- Trabaja de manera estéril para evitar la contaminación bacteriana y enfría el mosto lo más rápido posible a 20-25°C.
- Llena el fregadero con agua fría, elementos refrigerantes y cubos de hielo. Coloca la olla de maceración en esto, asegurándote de que no entre agua en la olla (!).

- Cambia regularmente el agua fría y mide la temperatura con frecuencia. El proceso de enfriamiento dura de 15 a 30 minutos. Durante el enfriamiento, es esencial trabajar con materiales limpios y estériles y asegurarse de que no entre agua en la olla.

Paso 7 FERMENTACIÓN



- Vierte el mosto claro, sin residuos de lúpulo y trub, en el cubo de fermentación limpio y estéril.
- Si tienes un densímetro, mide el GE inicial (gravedad específica) llenando un vaso con mosto y colocando el densímetro dentro. Anota los valores. La diferencia entre el GE inicial y final determina la fermentación y el contenido de alcohol.
- Espolvorea levadura sobre la superficie y cierra bien el cubo, usa cinta adhesiva si es necesario.
- Mueve el cubo suavemente de un lado a otro para distribuir la levadura.
- Coloca un airlock (¾ lleno de agua) en la abertura de la tapa, asegurándote de que no haya contacto con la cerveza.

- Guarda el cubo en un lugar oscuro a 20-22°C durante 2-3 semanas. La fermentación primaria comienza dentro de las 10 horas; la burbujeante en el airlock indica actividad. Si el agua no burbujea, no significa necesariamente que la fermentación no haya comenzado.
- Mide el GE final después de 2-3 semanas. La fermentación primaria está completa cuando el valor se mantiene constante durante 2 días. Calcula el porcentaje de alcohol con la fórmula: $((GE \text{ inicial} - GE \text{ final}) \times 0.136) + 0.3$.
- Sin densímetro, puedes asumir que la fermentación termina después de 3 semanas. Puedes optar por dejar el cubo en el refrigerador una semana más para una cerveza más clara y sabrosa.

Paso 8 EMBOTELLADO



- Después de la fermentación, puedes comenzar a embotellar, no lo hagas demasiado pronto para evitar la carbonatación excesiva y las explosiones de botellas.
- Si hay mucho sedimento en el cubo, vierte cuidadosamente la cerveza en una olla estéril, enjuaga el cubo y vierte la cerveza nuevamente.
- Agrega agua azucarada para la carbonatación secundaria: disuelve 6g de azúcar por litro de cerveza en agua hirviendo (por ejemplo, 30g de azúcar para 5 litros de cerveza, complementados con agua hasta 75 ml). Lleva a ebullición.
- Agrega el agua azucarada al cubo para iniciar la carbonatación en la botella.

- Llena las botellas limpias y estériles hasta 2 cm debajo del borde, abriendo el grifo del cubo.
- Cierra las botellas con tapas de corona o usa botellas con cierre de alambre. Voltea las botellas y guárdalas durante 2-3 semanas a 20°C. Puedes abrir una botella, pero cuanto más tiempo esperes, mejor será el sabor. Consejo: ¡Abre las primeras botellas sobre el fregadero para evitar espumosos excesivos! ¡Disfruta de tu cerveza casera! 🍺

RECETA

Tripel

Las cervezas Tripel son cervezas pesadas de fermentación alta y de color amarillo-marrón. Por lo general, tienen un alto porcentaje de alcohol entre 7.5% y 9%. El sabor es dulce y fuertemente maltoso y lupulado. En nuestra receta, se añade azúcar extra, lo que resulta en un alto porcentaje de alcohol.

Ingredientes incluidos:

- Malta Pilsner
- Mezcla de Maltas Tripel
- 22 gr. de lúpulo Styrian Goldings
- 15 gr. de lúpulo Hallertauer Tradition
- Levadura Brew Monkey Rubia / Tripel / IPA

Programa de Maceración (paso 2)

- 62 °C durante 45 minutos
- 72 °C durante 20 minutos
- 78 °C durante 5 minutos

Tiempo total de maceración es de 70 minutos.

Gravedad Específica (GE):

GE inicial: 1079

GE final: 1012

Alcohol%: +/- 8,2%

Añadir tú mismo:

- 5 litros de "Agua de Maceración" (agua del grifo)
- 2 litros de "Agua de Enjuague" (agua del grifo)
- 240 gr. de azúcar granulada

Programa de Ebullición (paso 5)

- 22 gr. de lúpulo Styrian Goldings al inicio de la ebullición
- 75 gr. de lúpulo Hallertauer Tradition 45 minutos después del inicio
- 75 gr. de lúpulo Hallertauer Tradition 50 minutos después del inicio
- 240 gr. de azúcar granulada 55 minutos después del inicio

Tiempo total de ebullición es de 60 minutos.

IPA

India Pale Ale (IPA) es un estilo de cerveza dentro de la categoría Pale Ale. Es una cerveza extra lupulada y, por lo tanto, a menudo extra amarga. La IPA también se caracteriza por sus sabores afrutados, que matizan los tonos amargos. Por lo general, la IPA tiene un porcentaje de alcohol más alto, entre 5% y 7.5%.

Ingredientes incluidos:

- Malta Pilsner
- Mezcla de Maltas IPA
- 10 gr. de lúpulo Cascade
- 7 gr. de lúpulo Magnum
- Levadura Brew Monkey Rubia / Tripel / IPA

Programa de Maceración (paso 2)

- 62 °C durante 45 minutos
- 72 °C durante 20 minutos
- 78 °C durante 5 minutos

Tiempo total de maceración es de 70 minutos.

Gravedad Específica (GE): GE inicial: 1051 | GE final: 1013 | Alcohol%: +/- 5,5%

Añadir tú mismo:

- 5 litros de "Agua de Maceración" (agua del grifo)
- 2 litros de "Agua de Enjuague" (agua del grifo)
- 67 gr. de azúcar de caña

Programa de Ebullición (paso 5)

- 7 gr. de lúpulo Magnum al inicio de la ebullición
- 4 gr. de lúpulo Cascade después de 30 minutos
- 3 gr. de lúpulo Cascade después de 60 minutos
- 3 gr. de lúpulo Cascade después de 80 minutos
- 67 gr. de azúcar de caña después de 85 minutos

Tiempo total de ebullición es de 90 minutos.

Rubia

La cerveza Rubia es una cerveza de color dorado pálido que suele ser ligera en cuerpo con un perfil de sabor equilibrado. A menudo presenta una dulzura maltosa suave y un amargor moderado de lúpulo, lo que la hace suave y fácil de beber. Nuestra cerveza es una rubia fuerte y suele tener un contenido de alcohol de entre 6% y 6.5%. Tiene un regusto ligeramente amargo. La adición de azúcar extra también resulta en un mayor porcentaje de alcohol.

Ingredientes incluidos:

- Malta Pilsner
- Mezcla de Maltas Rubia
- 22 gr. de lúpulo Styrian Goldings
- Levadura Brew Monkey Rubia / Tripel / IPA

Programa de Maceración (paso 2)

- 62 °C durante 45 minutos
- 72 °C durante 20 minutos
- 78 °C durante 5 minutos

Tiempo total de maceración es de 70 minutos.

Gravedad Específica (GE): GE inicial: 1074 | GE final: 1013 | Alcohol%: +/- 6,4%

Añadir tú mismo:

- 5 litros de "Agua de Maceración" (agua del grifo)
- 2 litros de "Agua de Enjuague" (agua del grifo)
- 60 gr. de azúcar granulada

Programa de Ebullición (paso 5)

- 8 gr. de lúpulo Styrian Goldings al inicio de la ebullición
- 14 gr. de lúpulo Styrian Goldings después de 50 minutos
- 60 gr. de azúcar granulada después de 55 minutos

Tiempo total de ebullición es de 60 minutos.

Weizen

Weizen literalmente significa trigo en alemán. La cerveza de trigo (Weissbier) debe cumplir con el Reinheitsgebot y, por lo tanto, debe contener al menos 50% de malta de trigo y no puede contener hierbas ni frutas. Afortunadamente, la cantidad de malta de trigo proporciona una bonita espuma espesa. El porcentaje de alcohol suele estar alrededor del 5%.

Ingredientes incluidos:

- Malta de Weizen Pilsner
- Malta de Trigo
- 7 gr. de lúpulo Hallertau Tradition
- Levadura Brew Monkey Weizen

Programa de Maceración (paso 2)

- 44 °C durante 10 minutos
- 50 °C durante 15 minutos
- 62 °C durante 30 minutos
- 72 °C durante 30 minutos
- 78 °C durante 5 minutos

Tiempo total de maceración es de 90 minutos.

Gravedad Específica (GE): GE inicial: 1054 | GE final: 1014 | Alcohol%: +/- 5,7%

Añadir tú mismo:

- 3,8 litros de "Agua de Maceración" (agua del grifo)
- 1,9 litros de "Agua de Enjuague" (agua del grifo)

Programa de Ebullición (paso 5)

- 7 gr. de lúpulo Hallertau Tradition al inicio de la ebullición

Tiempo total de ebullición es de 75 minutos.



MANUALE

per 5 litri di birra

Guarda
video istruttivi



Passo 1 PREPARAZIONE



- Assicurati di avere tutto il materiale necessario: 2 pentole (almeno 8 litri), un bollitore per l'acqua, un colino, un termometro, una bilancia, un mestolo di legno e opzionalmente un idrometro e un cilindro graduato. Le bottiglie di birra non sono necessarie nelle prime settimane.

- Controlla se il tuo kit di ingredienti è completo (vedi la pagina successiva per le ricette).
 - Assicurati di avere abbastanza cubetti di ghiaccio e/o elementi refrigeranti.
- È essenziale lavorare in modo igienico e pulito. Pulisci accuratamente tutto l'attrezzatura, specialmente dopo aver bollito e raffreddato il "mosto".

Passo 2 MAISC



- Riempire una pentola con la quantità necessaria di acqua di rubinetto per la macerazione (vedi la pagina successiva per le ricette).
- Riscalda l'acqua fino alla prima temperatura indicata nello schema di macerazione.
- Aggiungi tutto il malto non appena la temperatura è raggiunta e mescola continuamente con un mestolo di legno.
- Mantieni le temperature e i tempi come specificato nello schema di macerazione.

- Durante gli ultimi 10 minuti, riscalda un'altra pentola o bollitore con acqua tra 70°C e 78°C per l'acqua di risciacquo (la quantità è indicata nella scheda ricetta).
- Durante questo processo, gli enzimi vengono liberati e trasformano gli amidi in zuccheri fermentabili. Poiché diversi enzimi hanno temperature ottimali diverse, la macerazione viene eseguita a diverse temperature.

Passo 3 FILTRAZIONE



- Prima di iniziare il risciacquo con l'acqua di risciacquo, filtra per ottenere un mosto il più chiaro possibile.
- Usa un colino e, se possibile e necessario, una sacca di lavaggio come filtro aggiuntivo.
- Posiziona il colino su una pentola vuota di almeno 8 litri (la "pentola di cottura") e versa

delicatamente il malto dalla "pentola di macerazione" attraverso di esso. Il processo di filtrazione separa la soluzione ricca di zucchero (il "mosto") dai residui di malto (il "grani"), che contengono bucce, germi e altre sostanze non disgregate.

Passo 4 RISCIACQUO



- Inizia il risciacquo poco prima della fine del processo di filtrazione per evitare l'ossigeno nel grani.
- Distribuisci uniformemente i grani nel colino con il mestolo da birra.
- Assicurati che l'acqua di risciacquo sia tra 70°C e 78°C e versala lentamente sui grani.
- Lascia scolare i grani e raffreddarli prima di eliminarli.

Il risciacquo consente di estrarre il massimo di zuccheri fermentabili dal malto. L'acqua troppo fredda lascia troppi zuccheri, mentre l'acqua troppo calda influenza negativamente il sapore.

Passo 5 EBOLLIZIONE



- Porta il mosto a ebollizione; mantieni il coperchio leggermente inclinato per permettere l'evaporazione delle sostanze indesiderate.
- Aggiungi luppolo secondo lo schema di cottura sulla scheda ricetta.
- Aggiungi zucchero o spezie negli ultimi 5 minuti di cottura, secondo la ricetta.
- Se hai meno di 5 litri, aggiungi acqua calda negli ultimi 5 minuti.
- Nel frattempo, pulisci la pentola di macerazione, secchio, rubinetto, gorgogliatore e termometro con acqua calda e soda/sapone (o Chemipro Oxi). Sciacqua con acqua

tiepida (o Chemipro San) e fissare saldamente il rubinetto al secchio. Riempire il secchio con acqua e verificare che il rubinetto non perda, stringendolo fino a quando smette di perdere.

- Versa il mosto nella pentola di macerazione, lasciando il più possibile residui di luppolo e trub (fiocchi di proteine) nella pentola di cottura.

Il processo di ebollizione forma alfa acidi, creando gli aromi e il gusto amaro della birra.

Passo 6 RAFFREDDAMENTO



- Dopo la bollitura, raffredda rapidamente il mosto caldo:
- Lavora in modo sterile per evitare la contaminazione batterica e raffredda il mosto il più velocemente possibile a 20-25°C.
- Riempire il lavandino con acqua fredda, elementi refrigeranti e cubetti di ghiaccio. Mettere la pentola di macerazione qui, assicurandosi che non entri acqua nella pentola (!).

- Cambia regolarmente l'acqua fredda e misura spesso la temperatura. Il raffreddamento dura 15-30 minuti.

Durante il raffreddamento, è essenziale lavorare con materiali puliti e sterili e assicurarsi che non entri acqua nella pentola.

Passo 7 FERMENTAZIONE



- Versa il mosto chiaro, senza residui di luppolo e trub, nel secchio di fermentazione pulito e sterile.
- Se hai un idrometro, misura l'SG iniziale (peso specifico) riempiendo un bicchiere con mosto e inserendo l'idrometro. Annota i valori. La differenza tra l'SG iniziale e finale determina la fermentazione e il contenuto alcolico.
- Spargi il lievito sulla superficie e chiudi bene il secchio, usando del nastro adesivo se necessario.
- Agita delicatamente il secchio avanti e indietro per distribuire il lievito.
- Posiziona un gorgogliatore (riempito al ¾ d'acqua) nell'apertura del coperchio, assicurandoti che non ci sia contatto con la birra.

- Conserva il secchio in un luogo buio a 20-22°C per 2-3 settimane. La fermentazione primaria inizia entro 10 ore; il bollore dell'acqua nel gorgogliatore indica l'attività. Se l'acqua non bolle, non significa necessariamente che la fermentazione non sia iniziata.
 - Misura l'SG finale dopo 2-3 settimane. La fermentazione primaria è completata quando il valore rimane costante per 2 giorni. Calcola il contenuto alcolico con la formula: $(SG\ iniziale - SG\ finale) \times 0.136 + 0.3$.
 - Senza idrometro, puoi presumere che la fermentazione sia completa dopo 3 settimane.
- Puoi scegliere di lasciare il secchio in frigorifero per una settimana in più per una birra più chiara e saporita.

Passo 8 IMBOTTIGLIAMENTO



- Dopo la fermentazione, puoi iniziare l'imbottigliamento, ma non troppo presto per evitare la sovra carbonatazione e le esplosioni delle bottiglie.
- Se ci sono molti sedimenti nel secchio, versa delicatamente la birra in una pentola sterile, risciacqua il secchio e riversa la birra.
- Aggiungi acqua zuccherata per la rifermentazione: sciogli 6g di zucchero per litro di birra in acqua bollente (ad esempio 30g di zucchero per 5 litri di birra, aggiungendo acqua fino a 75 ml). Porta a ebollizione.
- Aggiungi l'acqua zuccherata al secchio per avviare la rifermentazione in bottiglia.

- Riempire le bottiglie pulite e sterili fino a 2 cm dal bordo, aprendo il rubinetto del secchio.
 - Chiudi le bottiglie con tappi a corona o utilizza bottiglie con chiusura a baionetta. Capovolgile e ribaltale e conservale per 2-3 settimane a 20°C.
 - Puoi aprire una bottiglia, ma più lungo è il tempo di
- Consiglio: Apri le prime bottiglie sopra il lavandino per evitare schiumature eccessive ("gushing")! Goditi la tua birra fatta in casa! 🍺

RICETTA

Triple

Le birre Triple sono birre a fermentazione alta e pesante, di colore giallo-bruno. Di solito hanno un'alta percentuale di alcol tra il 7,5% e il 9%. Il gusto è dolce e fortemente maltato e luppolato. Nella nostra ricetta, viene aggiunto zucchero extra, il che si traduce in un'alta percentuale di alcol.

Ingredienti inclusi:

- Malto Pilsner
- Miscela di Malti Tripel
- 22 gr. di luppolo Styrian Goldings
- 15 gr. di luppolo Hallertauer Tradition
- Lievito Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programma di Macerazione (passo 2)

- 62 °C per 45 minuti
- 72 °C per 20 minuti
- 78 °C per 5 minuti

Il tempo totale di macerazione è di 70 minuti.

Gravità Specifica (SG):

SG iniziale: 1079
SG finale: 1012
Alcol %: +/- 8,2%

Aggiungi tu stesso:

- 5 litri di "Acqua di Macerazione" (acqua del rubinetto)
- 2 litri di "Acqua di Risciacquo" (acqua del rubinetto)
- 240 gr. di zucchero semolato

Programma di Bollitura (passo 5)

- 22 gr. di luppolo Styrian Goldings all'inizio della bollitura
- 75 gr. di luppolo Hallertau Tradition 45 minuti dopo l'inizio
- 75 gr. di luppolo Hallertau Tradition 50 minuti dopo l'inizio
- 240 gr. di zucchero semolato 55 minuti dopo l'inizio

Il tempo totale di bollitura è di 60 minuti.

IPA

India Pale Ale (IPA) è uno stile di birra nella categoria Pale Ale. È una birra extra luppolata e quindi spesso extra amara. L'IPA è anche caratterizzata dai suoi sapori fruttati, che sfumano i toni amari. Di solito, l'IPA ha una percentuale di alcol più alta tra il 5% e il 7,5%.

Ingredienti inclusi:

- Malto Pilsner
- Miscela di Malti IPA
- 10 gr. di luppolo Cascade
- 7 gr. di luppolo Magnum
- Lievito Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programma di Macerazione (passo 2)

- 62 °C per 45 minuti
- 72 °C per 20 minuti
- 78 °C per 5 minuti

Il tempo totale di macerazione è di 70 minuti.

Aggiungi tu stesso:

- 5 litri di "Acqua di Macerazione" (acqua del rubinetto)
- 2 litri di "Acqua di Risciacquo" (acqua del rubinetto)
- 67 gr. di zucchero di canna

Programma di Bollitura (passo 5)

- 7 gr. di luppolo Magnum all'inizio della bollitura
- 4 gr. di luppolo Cascade dopo 30 minuti
- 3 gr. di luppolo Cascade dopo 60 minuti
- 3 gr. di luppolo Cascade dopo 80 minuti
- 67 gr. di zucchero di canna dopo 85 minuti

Il tempo totale di bollitura è di 90 minuti.

Gravità Specifica (SG): SG iniziale: 1051 | SG finale: 1013 | Alcol %: +/- 5,5%

Bionda

La birra Bionda è una birra chiara, di colore dorato, tipicamente leggera nel corpo con un profilo aromatico equilibrato. Spesso presenta una lieve dolcezza maltata e un amaro moderato del luppolo, rendendola liscia e facile da bere. La nostra birra è una bionda forte e solitamente ha un contenuto alcolico compreso tra il 6% e il 6,5%. Ha un retrogusto leggermente amaro. L'aggiunta di zucchero extra si traduce anche in una percentuale di alcol più elevata.

Ingredienti inclusi:

- Malto Pilsner
- Miscela di Malti Biondi
- 22 gr. di luppolo Styrian Goldings
- Lievito Brew Monkey Blond / Tripel / IPA

Programma di Macerazione (passo 2)

- 62 °C per 45 minuti
- 72 °C per 20 minuti
- 78 °C per 5 minuti

Il tempo totale di macerazione è di 70 minuti.

Aggiungi tu stesso:

- 5 litri di "Acqua di Macerazione" (acqua del rubinetto)
- 2 litri di "Acqua di Risciacquo" (acqua del rubinetto)
- 60 gr. di zucchero semolato

Programma di Bollitura (passo 5)

- 8 gr. di luppolo Styrian Goldings all'inizio della bollitura
- 14 gr. di luppolo Styrian Goldings dopo 50 minuti
- 60 gr. di zucchero semolato dopo 55 minuti

Il tempo totale di bollitura è di 60 minuti.

Gravità Specifica (SG): SG iniziale: 1074 | SG finale: 1013 | Alcol %: +/- 6,4%

Weiss / Bianca

Il frumento significa letteralmente Weizen in tedesco. La birra di frumento (Weizenbier) deve rispettare il Reinheitsgebot e quindi deve contenere almeno il 50% di malto di frumento e non può contenere erbe o frutti. Fortunatamente, la quantità di malto di frumento fornisce una bella schiuma densa. La percentuale di alcol è generalmente intorno al 5%.

Ingredienti inclusi:

- Malto Pilsner di Frumento
- Malto di Frumento
- 7 gr. di luppolo Hallertau Tradition
- Lievito Brew Monkey Weizen

Programma di Macerazione (passo 2)

- 44 °C per 10 minuti
- 50 °C per 15 minuti
- 62 °C per 30 minuti
- 72 °C per 30 minuti
- 78 °C per 5 minuti

Il tempo totale di macerazione è di 90 minuti.

Aggiungi tu stesso:

- 3,8 litri di "Acqua di Macerazione" (acqua del rubinetto)
- 1,9 litri di "Acqua di Risciacquo" (acqua del rubinetto)

Programma di Bollitura (passo 5)

- 7 gr. di luppolo Hallertau Tradition all'inizio della bollitura

Il tempo totale di bollitura è di 75 minuti.

Gravità Specifica (SG): SG iniziale: 1054 | SG finale: 1014 | Alcol %: +/- 5,7%

Check all products
WWW.BREWMONKEYKIT.COM

Brew more often with
INGREDIENT KITS



TRIPLE, BLOND, IPA AND WEIZEN BEER INGREDIENT KITS
FOR 5-, 10-, 20- OR 30-LITERS.

Expand your brew set with
EXTRA TOOLS



BOTTLING KIT, HYDROMETER, THERMOMETER,
CLEANING KIT, ...

Become a pro with
BREW MONK™



CHECK OUT THE RANGE OF BREW MONK™ PRODUCTS.

Scan the QR-Code

