

NL

Gebruiksaanwijzing Brewferm® bierpakketten

Lees voor je begint eerst deze gebruiksaanwijzing volledig door. Voor alle biertypes is de bereiding in principe dezelfde, echter de toe te voegen hoeveelheden suiker en water verschillen. Deze verschillende hoeveelheden staan vermeld in de WATER- EN SUIKERTABEL.

Het gebruik van de Brewferm® bierpakketten is zeer eenvoudig. Het allerbelangrijkste is dat alle materialen die gebruikt worden zeer goed gereinigd zijn.

Methode

- Verwijder het deksel en de gist.
- Open het blik en zet het in warm water (+/- 40°C), zodat het mouextract vloeibaarder wordt
- Giet de inhoud van het blik in de gereinigde vergistingsemmer
- Spoel het blik goed uit met 1 liter warm water en voeg toe
- Los de hoeveelheid SUIKER 1 op in 2 liter warm water en voeg toe (Als SUIKER 1 = 0 gram, voeg gewoon 2 liter warm water toe)
- Meng alles goed met een gereinigde roerspaaan/lepel
- Voeg koud WATER 1 toe en meng alles nogmaals
- Laat het geheel afkoelen tot ongeveer 20-25°C
- Meet eventueel het soortelijk gewicht met behulp van een hydrometer. De ideale waarde vind je op het etiket (Begindichtheid) en in onderstaande tabel.
- Open de gist en strooi de inhoud van het zakje over de vloeistof uit.

Vergisting

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

Bottelen

- Gebruik een hydrometer om het soortelijk gewicht te meten. Jouw bier is klaar om te bottelen indien:
 - Er geen activiteit meer is in de gistingsemmer
 - Jouw SG in de buurt zit van de verwachte SG (zie tabel) EN
 - De SG gedurende 48 uur stabiel is gebleven**Opmerking:** Meten is weten, bij twijfel wacht 48 uur en meet opnieuw
- Hevel het bier over naareen zuivere vergistingsemmer zonder het sediment op te schudden.
- Voeg 7 gram suiker per liter toe aan het bier voor de nagisting op fles. (voor het afvullen in vaatjes gebruik je 2,5 gram suiker per liter)
- Meng goed. TIP: Los de suiker op in een kleine hoeveelheid warm water.
- Sluit na het vullen de flessjes met een kroonkurk of beugel en zet ze op kamertemperatuur (18-23 °C) om na nagisting op gang te brengen.
- Na 10 dagen verhuis je je bier naar een koele plaats waar de rijping (6 tot 8 weken) kan beginnen.
- Open je bier, schenk in en geniet van je eigen bier! Schol!

Tips

- Alle materialen moeten goed gereinigd zijn! Gebruik een gespecialiseerd reinigingsmiddel zoals Chemipro Oxi of PBW in combinatie met Star San.
- Meten is weten. Elke vergisting is een biochemisch proces en geen exacte wetenschap. Panikeer niet als de waarden van uw vergisting niet helemaal overeenkomen met de waarden in onze tabel.

VEILIGHEIDSMATREGELEN:

Om gevaar op explosierende flessen en drukvaten te vermijden, neem volgende regels in acht:

- Gebruik enkel drukbestendige en herbruikbare bierflessen vrij van krassen/barsten.
- Vertrouw niet enkel op een vaste vergistingstijd en het bubbelen van het waterslot, maar meet de begin- en einddichtheid van je bier, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Voeg nooit te veel suiker toe bij het bottelen.
- Bewaard e flessen en vaten tijdens de flesvergisting in een afzonderlijke en afgeschermd ruimte, liefst niet in een doorgang, waar er veel passage is.
- Bewaard e gevulde bierflessen en vaten nooit in direct zonlicht.

FR

Instructions applicables de kits à bière Brewferm®

Veuillez lire attentivement ces instructions dans leur intégralité avant de commencer. Contrairement aux quantités de sucre et d'eau qui, elles, varient, le procédé de préparation reste pratiquement inchangé pour tous les types de bières. Les quantités pour chaque type de bière sont indiquées dans le TABLEAU DES QUANTITÉS EAU/SUCRE.

Les kits de bière Brewferm® sont très faciles à utiliser. Le plus important, c'est de veiller à conserver tout ce que vous utilisez dans un état de propreté impeccable.

Procédure

- Retirez le couvercle et la levure.
- Ouvrez la boîte métallique et réchauffez-la au bain-marie dans une casserole (+/- 40 °C) jusqu'à ce que l'extrait de malt ait une consistance plus liquide.
- Versez le contenu de la boîte dans un seau de fermentation propre.
- Mélangez le tout soigneusement avec une spatule ou cuillère propre.
- Dissolvez la quantité de SUCRE 1 dans 2 litres d'eau chaude et ajoutez (si le SUCRE 1 = 0 gramme, il suffit d'ajouter 2 litres d'eau chaude).
- Mélangez le tout soigneusement avec une spatule ou cuillère propre.
- Ajoutez de l'EAU froide 1 et continuez de mélanger le tout.
- Laissez refroidir le mélange jusqu'à une température d'environ 20-25 °C.
- Vous pouvez mesurer la densité spécifique à l'aide d'un hydromètre si vous le souhaitez. La valeur idéale est indiquée sur l'étiquette (Densité initiale) et dans le tableau ci-dessous.
- Ouvrez le paquet de levure et versez-en le contenu dans le liquide.

Fermentation

- Fermez le seau de fermentation et placez-y le barboteur, que vous remplissez d'eau jusqu'à la moitié environ.
- Placez le seau dans un endroit chaud ayant une température la plus constante possible (18-23 °C) et laissez fermenter pendant 7 à 10 jours.

Mise en bouteille

- Mesurez la densité spécifique à l'aide d'un hydromètre. Votre bière peut être mise en bouteille si :
 - il n'y a plus d'activité dans le seau de fermentation ;
 - la densité spécifique mesurée est plus ou moins égale à la densité attendue (voir le tableau);
 - la densité spécifique est restée stable pendant 48 heures.**Remarque :** pour savoir, il faut mesurer ; si vous n'êtes pas sûr, attendez 48 heures et remesurez.
- Transvasez la bière dans un seau de fermentation propre sans remuer la lie.
- Ajoutez 7 grammes de sucre par litre de bière pour les bières en bouteille (pour la conservation en barils, utilisez 2,5 grammes de sucre par litre).
- Mélangez bien. ASTUCE : dissolvez le sucre dans un peu d'eau chaude et laissez refroidir à température ambiante.
- Après avoir rempli les bouteilles, fermez-les avec une capsule ou un bouchon mœricant et conservez-les à température ambiante (18-23 °C) pour faire débiter la fermentation secondaire.
- Après 10 jours, transvasez la bière dans un endroit plus frais pour la laisser mûrir (6 à 8 semaines).
- Votre bière est prête à déguster : ouvrez votre bouteille et servez-vous un verre ! Santé !

Astuces

- Tout doit être parfaitement propre ! Utilisez un produit de nettoyage spécifiquement adapté, comme Chemipro® OXI ou PBW combiné à Star San.
- Pour savoir, il faut mesurer. Chaque fermentation est un procédé biochimique et non une science exacte. Pas de panique : vos valeurs de fermentation ne seront peut-être pas identiques à celles du tableau.

MESURES DE SÉCURITÉ :

Suivez les règles suivantes pour éviter que vos bouteilles ou barils à pression ne risquent d'exploser :

- Utilisez uniquement des bouteilles de bière réutilisables qui résistent à la pression et ne présentent ni fissure ni rayure.
- Né vous fiez pas uniquement à une durée de fermentation fixe ou à la formation de bulles dans le barboteur. Mesurez toujours les densités initiale et finale de la bière, comme décrit dans les instructions.
- N'ajoutez pas trop de sucre lors de la mise en bouteille.
- Pendant la fermentation secondaire, conservez les bouteilles et les barils dans une pièce séparée et fermée, où règne une température stable, de préférence, pas dans un endroit de passage.
- Rangez toujours les bouteilles de bière ou barils remplis à l'abri de la lumière directe du soleil.

EN

Instructions for Brewferm® beer kits

Read these instructions carefully and in full before you start. The preparation process is essentially the same for all beer types, but the amounts of sugar and water are different for the various types. The amounts for each type are shown in the WATER & SUGAR CHART.

Brewferm® beer kits are very easy to use. The most important thing is to ensure that everything you use is absolutely clean.

Procedure

- Remove the lid and the yeast.
- Open the can and place it in a kettle filled with warm water (+/- 40 °C) so the malt extract takes on a more fluid consistency.
- Pour the contents of the can into your clean fermentation bucket.
- Rinse the can well with 1 l of warm water and add.
- Dissolve the amount of SUGAR 1 in 2 l of warm water and add (if SUGAR 1 = 0 grams, just add 2 litres of warm water).
- Mix everything thoroughly with a clean mash paddle or spoon.
- Add cold WATER 1 and mix everything again.
- Let the mixture cool down to approx. 20-25 °C.
- You can measure the specific gravity using a hydrometer if desired. The ideal value is shown on the label (Original Gravity) and in the table below.
- Open the yeast and pour the contents of the packet out over the liquid.

Fermentation

- Close the fermentation bucket and place the airolock on it, which you have filled with water to approximately halfway.
- Set the bucket in a warm place that has as stable a temperature as possible (18-23 °C) and leave to ferment for 7-10 days.

Bottling

- Use a hydrometer to determine the specific gravity. Your beer is ready for bottling if:
 - There is no more activity in the fermentation bucket and
 - The measured SG is more or less equal to the expected SG (see chart) and
 - The SG has been stable for 48 hours**Remark:** To measure is to know; if you aren't sure, wait 48 hours and measure again.
- Siphon the beer into a clean fermentation bucket without stirring up the sediment.
- Add 7 grams of sugar per litre to the beer for bottle-conditioned beer (if filling kegs, use 2.5 grams of sugar per litre).
- Mix well. TIP: Dissolve the sugar in a little warm water and let it cool to room temperature.
- After filling, seal the bottles with a crown cap or flip-top and keep at room temperature (18-23 °C) to get the second fermentation started.
- After ten days, move the beer to a cooler spot to ripen (6 to 8 weeks).
- Open your beer, pour it and enjoy! Cheers!

Tips

- Everything must be absolutely clean! Use a cleaning product specifically intended for this purpose, such as Chemipro® OXI or PBW combined with Star San.
- To measure is to know. Each fermentation is a biochemical process, and is not an exact science. Don't panic if your fermentation values aren't identical to the values in the chart.

SAFETY PRECAUTIONS:

Observe the following rules to avoid the risk of exploding bottles or kegs.

- Use only pressure-resistant and reusable beer bottles free from scratches and cracks.
- Do not rely solely on a fixed fermentation time or the bubbling of the airolock. Always measure the initial and final density of the beer as described in the user guide.
- Never add too much sugar when bottling.
- During the second fermentation, store bottles and kegs in a separate, closed room, with a stable temperature and preferably not in busy areas.
- Never store filled beer bottles or kegs where they are exposed to direct sunlight.

DE

Gebrauchsanweisung für Brewferm® Bierkits

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie beginnen. Die Vorbereitungsarbeiten sind für alle Biersorten im Wesentlichen dieselben, nur die Zucker- und Wassermengen sind für die verschiedenen Sorten unterschiedlich. Die jeweiligen Mengen sind für jede Sorte in der TABELLE WASSER UND ZUCKER angegeben.

Brewferm® Bierkits sind sehr einfach im Gebrauch. Am Wichtigsten ist die völlige Sauberkeit aller verwendeten Hilfsmittel.

Verfahren

- Nehmen Sie den Deckel und das Päckchen mit der Hefe ab.
- Öffnen Sie die Dose und stellen Sie diese in einen Topf mit warmem Wasser (+/- 40 °C), damit der Gerstenmalzextrakt eine flüssigere Konsistenz annimmt.
- Gießen Sie den Inhalt der Dose in Ihren sauberen Gäreimer.
- Spülen Sie die Dose gut mit 1 Liter warmem Wasser aus und fügen Sie dieses hinzu.
- Lösen Sie die Menge ZUCKER 1 in 2 Liter warmem Wasser auf und fügen Sie das Zuckerwasser hinzu. (Wenn ZUCKER 1 = 0 Gramm, fügen Sie einfach 2 Liter warmes Wasser hinzu).
- Vermischen Sie alles gründlich mit einem sauberen Maischepaddel oder einem Löffel.
- Fügen Sie kaltes WASSER 1 hinzu und rühren Sie alles nochmals durch.
- Lassen Sie das Gemisch auf ungefähr 20-25 °C abkühlen.
- Sie können nun das spezifische Gewicht mithilfe eines Hydrometers messen. Der Idealwert ist auf dem Etikett (Anfangsichte) und in der Tabelle unten verzeichnet.
- Öffnen Sie die Hefe und verteilen Sie den Inhalt des Päckchens gleichmäßig auf der Flüssigkeitsoberfläche.

Gärung

- Verschließen Sie den Gäreimer und bringen Sie den Gärspund an, den Sie vorher ungefähr halb mit Wasser füllen.
- Stellen Sie den Eimer an einen warmen Ort, an dem eine möglichst stabile Temperatur (18-23 °C) herrscht, und lassen Sie Ihr Bier 7-10 Tage lang gären.

Abfüllen

- Benutzen Sie ein Hydrometer, um das spezifische Gewicht zu bestimmen. Ihr Bier ist bereit zum Abfüllen:
 - Wenn im Gäreimer keine Aktivität mehr feststellbar ist und
 - Das gemessene spezifische Gewicht (SG) mehr oder weniger dem erwarteten SG (siehe Diagramm) entspricht und
 - Das SG 48 Stunden lang stabil geblieben ist.**Hinweis:** Messen ist wissen; Wenn Sie sich nicht sicher sind, warten Sie 48 Stunden und messen Sie dann erneut.
- Füllen Sie das Bier am besten mit einem Schlauch in einen sauberen Gäreimer um, ohne den Bodensatz aufzurühren.
- Fügen Sie dem Bier 7 Gramm Zucker pro Liter Flaschenbier hinzu (beim Abfüllen in Fässer verwenden Sie 2,5 Gramm Zucker pro Liter).
- Sorgfältig durchrühren. TIPP: Lösen Sie den Zucker in ein wenig warmem Wasser auf und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
- Nach dem Abfüllen verschließen Sie die Flaschen mit einem Kronkorken oder Bügelverschluss, und lagern Sie die Flaschen bei Raumtemperatur (18-23 °C), damit die zweite Gärung beginnen kann.
- Nach 10 Tagen bringen Sie das Bier an einen kühleren Ort zum Reifen (6 bis 8 Wochen).
- Öffnen Sie Ihr Bier, schenken Sie ein und genießen Sie! Prost!

Tipps

- Alle verwendeten Utensilien müssen absolut sauber sein! Verwenden Sie ein speziell für diesen Zweck vorgesehenes Reinigungsprodukt, wie beispielsweise Chemipro® OXI oder PBW, kombiniert mit Star San.
- Wissenswertes zum Messen. Jede Gärung ist ein biochemischer Prozess und keine exakte Wissenschaft. Keine Panik, wenn Ihre Gärwerte nicht mit den Werten im Diagramm übereinstimmen.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:

Beachten Sie folgende Regeln, um zu vermeiden, dass Flaschen oder Fässer explodieren:

- Verwenden Sie nur druckbeständige und wiederverwendbare Bierflaschen ohne Kratzer und Risse.
- Vertrauen Sie nicht ausschließlich auf eine festgelegte Gärzeit oder die Blasenbildung im Gärspund. Messen Sie immer die Anfangs- und Enddichte des Bieres, wie im Gebrauchsanweisung beschrieben.
- Fügen Sie beim Abfüllen nie zu viel Zucker hinzu.
- Lagern Sie während der zweiten Gärung die Flaschen und Fässer in einem gesonderten, geschlossenen Raum mit stabiler Umgebungstemperatur, der wenig betreten wird.
- Lagern Sie gefüllte Bierflaschen oder Fässer nie an einem Ort, wo sie direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.

NL Gebruiksaanwijzing bierpakket

FR Mode d'emploi kit à bière

EN Instructions beer kit

DE Gebrauchsanweisung Bierpaket

IT Istruzioni kit per birra

ES Instrucciones del kit de cerveza

PT Instruções kit de produção de cerveja

PL Instrukcja użycia zestawu piwowarskiego

NO Instruksjoner for ølsett

DK Vejledning til ølsæt

SE Instruktioner för ölsats

I

Istruzioni per l'uso dei kit per birra Brewferm®

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare. Il processo di preparazione è sostanzialmente sempre lo stesso per tutti i tipi di birra, mentre la quantità di zucchero e acqua varia a seconda dei casi. Per conoscere le giuste quantità per ogni tipo di birra consultare la TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO.

I kit Brewferm® sono molto facili da usare. È fondamentale che tutto ciò che si utilizza sia perfettamente pulito.

Modo d'uso

- Rimuovere il coperchio e il lievito.
- Aprire il barattolo e disporlo in una caldaia piena di acqua calda (+/- 40°C) in modo tale che l'estratto di malto assuma una consistenza più fluida.
- Versare il contenuto del barattolo in un contenitore di fermentazione pulito.
- Sciquare bene il barattolo con 1 litro di acqua calda e aggiungere.
- Sciogliere la quantità di ZUCCHERO 1 in 2 litri di acqua calda e aggiungere (se la quantità di zucchero è pari a 1 = 0 grammi, aggiungere soltanto 2 litri di acqua calda).
- Mescolare bene tutto con un mestolo di legno o un cucchiaino pulito.
- Aggiungere ACQUA fredda 1 e miscchiare tutto nuovamente.
- Lasciare raffreddare il composto a 20-25 °C circa.
- Se si desidera, è possibile misurare la gravità specifica servendosi di un idrometro. Il valore ideale è mostrato sull'etichetta (Densità iniziale) e nella tabella sotto riportata.
- Aprire il lievito e versare il contenuto della confezione nel liquido.

Fermentazione

- Chiudere il contenitore di fermentazione e disporvi sopra il gorgogliatore, già riempito di acqua per circa la metà.
- Posizionare il contenitore in un luogo caldo che abbia una temperatura il più stabile possibile (18-23 °C) e lasciare fermentare il composto per 7-10 giorni.

Imbottigliamento

- Utilizzare un idrometro per determinare la gravità specifica. La birra è pronta per essere imbottigliata se:
 - non vi è più attività nel contenitore di fermentazione e
 - la gravità specifica misurata è più o meno pari alla gravità specifica attesa (vedere la tabella) e
 - la gravità specifica è rimasta stabile per 48 ore.

- Nota:** misurare è sapere; se non si è sicuri, attendere 48 ore e misurare di nuovo.
- Trasasare la birra in un contenitore di fermentazione pulito senza sollevare i depositi.
 - Aggiungere alla birra 7 grammi di zucchero per litro per la birra confezionata in bottiglia (se si riempiono i fusti, utilizzare 2,5 grammi di zucchero per litro).
 - Mescolare bene. CONSIGLIO: sciogliere lo zucchero in una piccola quantità di acqua calda e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
 - Dopo il riempimento, sigillare le bottiglie con un tappo a corona o flip-top e conservarle a temperatura ambiente (18-23 °C) per avviare la seconda fase di fermentazione.
 - Dopo 10 giorni, spostare la birra in un luogo più fresco per farla stagionare (dalle 6 alle 8 settimane).
 - Apri la birra, versala e gustala! Salute!

Consigli

- Tutto deve essere assolutamente pulito! Usare un prodotto detergente appositamente studiato per questo scopo, come per esempio Chemipro® OXI o PBW combinato con Star San.
- Misurare è sapere. Ogni fermentazione è un processo biochimico e non è una scienza esatta. Non occorre preoccuparsi se i valori di fermentazione non sono identici ai valori riportati nella tabella.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA:

Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:

- Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe.
- Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabilito o sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità iniziale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni d'uso.
- Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento.
- Durante la seconda fermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato, con una temperatura stabile e preferibilmente in aree poco affollate.
- Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.



BREW YOUR OWN BEER

www.brewferm.be



ES

Instrucciones para los kits de cerveza Brewferm®

Lea estas instrucciones con atención y en su totalidad antes de empezar. El proceso de preparación es básicamente el mismo para todos los tipos de cerveza, pero las cantidades de azúcar y agua son diferentes en función del tipo de cerveza. Las cantidades para cada tipo se muestran en la TABLA DE AGUA Y AZÚCAR.

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

Procedimiento

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

Fermentación

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

Embotellado

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

Consejos

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

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

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

PT

Instruções para os kits de produção de cerveja Brewferm®

Leia cuidadosa e integralmente as instruções antes de começar. O processo de preparação é essencialmente o mesmo para todos os tipos de cerveja, porém, a quantidade de açúcar e água varia conforme os tipos. As quantidades correspondentes a cada tipo são apresentadas no QUADRO DE ÁGUA E AÇÚCAR.

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

Procedimento

- Retire a tampa e a levadura.
- Abra o recipiente e coloque-o no uma panela cheia com água quente (+/- 40 °C), de modo a que o extrato de malte adquira uma consistência mais fluída.
- Verta o conteúdo do recipiente para o balde de fermentação limpo.
- Lave bem o recipiente com 1 litro de água quente e adicione.
- Dissolva a quantidade de AÇÚCAR 1 em 2 litros de água quente e adicione (se o AÇÚCAR 1 = 0 gramas, basta adicionar 2 litros de água quente).
- Misture bem todos os ingredientes com um esmagador ou colher limpos.
- Adicione a ÁGUA 1 fria e mistura tudo novamente.
- Deixe a mistura arrefecer até cerca de 20-25 °C.
- Se pretender, pode medir a gravidade específica utilizando um densímetro. O valor ideal é apresentado no rótulo (Gravidade original) e no quadro abaixo.
- Abra a levadura e vierta o conteúdo da embalagem sobre o líquido.

Fermentação

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

Enchimento das garrafas

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

Dicas

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

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA:

Observe as seguintes regras para evitar o risco de as garrafas ou os barris explodirem.

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

PL

Instrukcja obsługi zestawów piwowskich Brewferm®

Przed rozpoczęciem należy uważnie zapoznać się z pełną treścią instrukcji. Różne rodzaje piwa przygotowuje się w zasadzie w ten sam sposób; różnią się one tylko zawartością cukru i wody.

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

Zestawy piwowskie Brewferm® są bardzo łatwe w użyciu. Najważniejsze jest dopilnowanie, aby wszystkie elementy były czyste.

Procedura

- Usunąć wieko i drożdże.
- Otworzyć puszkę i umieścić ją w czajniku wypełnionym ciepłą wodą (+/- 40 °C), aby słód przybrał bardziej płynną konsystencję.
- Przelej zawartość puszki do czystego naczynia fermentacyjnego.
- Dobrze przepłucz puszkę 1 litrem ciepłej wody i dodaj.
- Rozpuść ilość wskazaną w rubryce CUKIER 1 w 2 litrach ciepłej wody i dodaj (jeśli CUKIER 1 = 0 gramów, po prostu dolej 2 litry ciepłej wody).
- Wymieszaj wszystko dokładnie czystym mieszadłem do zacieru lub łyżką.
- Dodaj zimnej WODY 1 i ponownie wszystko wymieszaj.
- Pozwól mieszaninie ochłodzić się do ok. 20-25°C.
- Jeśli chcesz, możesz zmierzyć gęstość końową za pomocą hydrometru. Pożądane wartości zostały określone na etykiecie (Gęstość początkowa) i w poniższej tabeli.
- Otwórz drożdże i wspan zawartość paczki do cieczy.

Fermentacja

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

Butelkowanie

- Użyj hydrometru, aby określić gęstość. Piwo jest gotowe do butelkowania, jeżeli:
 - W naczyniu fermentacyjnym nie zachodzą już żadne zmiany oraz
 - Mierzona SG jest mniej więcej równo oczekiwanemu (patrz wykres), oraz
 - SG jest stabilne od 48 godzin
- Uwaga:** Zeby wiedzieć, trzeba zmierzyć; jeśli nie masz pewności, odczekaj 48 godzin i dokonaj ponownego pomiaru.
- Odessaj piwo do czystego naczynia fermentacyjnego, nie mieszając osadu.
- Dodaj 7 gramów cukru na litr w przypadku piwa przeznaczonego do butelkowania (jeśli rozlewasz do kegow, użyj 2,5 grama cukru na litr).
- Dobrze wymieszaj. WSKAZÓWKI: rozpuść cukier w letniej wodzie i pozwól rozwarowi ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Po napełnieniu zamknij butelki kapsłami lub krachlami i przechowuj w temperaturze pokojowej (18-23°C), aby rozpocząć drugą fermentację.
- Po 10 dniach przeniesz piwo do chłodniejszego obszaru, aby dojrzało (od 6 do 8 tygodni).
- Otwórz piwo, nalej sobie i ciesz się nim! Na zdrowie!

Wskazówki

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZYSTWA:

Należy przestrzegać następujących zasad, aby nie dopuścić do pękania butelek lub kegow.

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

NO

Instruksjoner for Brewferm® ølsett

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

Mengden for hver type er vist i TABELLEN FOR VAND OG SUKKER.

Brewferm® ølsett er svært lette å bruke. Det viktigste er å sørge for at alt du bruker er absolutt helt rent.

Fremgangsmåte

- Fjern lokket og gjæren.
- Åpn boksen og sett den i en kjele fylt med varmt vann (+/- 40 °C), slik at maltekstrakten får en mer flytende konsistens.
- Hæld innholdet i boksen i det rene bryggefatet.
- Skyll boksen godt med 1 liter varmt vann, og tilsett det.
- Løs opp riktig mengde SUKKER 1 i 2 liter varmt vann og tilsett det (hvis SUKKER 1 = 0 gram, tilsetter du bare 2 liter varmt vann).
- Bland alt godt sammen med en ren meskespade eller en skje.
- Tilsett kaldt VANN 1 og bland alt sammen igjen.
- La blandingen avkjøles til ca. 20–25 °C.
- Du kan måle den spesifikke graviteten med et hydrometer hvis du ønsker det. Den ideelle verdien er angitt på etiketten (Opprinnelig tetthet) i tabellen nedenfor.
- Åpn gjærpakken, og hell innholdet over væsken.

Gjæring

- Lukk gjærefatet, og sett på gjæråsen, som skal være fylt omtrent halvveis med vann.
- sett fatet på et varmt sted med mest mulig stabil temperatur (18–23 °C), og la det gjære i 7–10 dager.

Flasking

- Bruk et hydrometer til å måle den spesifikke graviteten. Ølet er klart for å tappes på flasker hvis:
 - Det ikke lenger er aktivitet i gjærefatet og
 - Den målte spesifikke graviteten (SG) er mer eller mindre lik forventet SG (se tabellen) og
 - SG har vært stabil i 48 timer
- Merk:** Du må måle for å være sikker. Hvis du er usikker, venter du 48 timer og måler igjen.
- Overfør ølet via en sifong til et rent gjærefat uten å røre opp bunnfallet.
- Tilsett 7 gram sukker per liter øl for å klargjøre ølet for flasketapping (hvis du fyller krukker, bruker du 2,5 liter sukker per liter).
- Bland godt. TIPS: Løs opp sukkeret i litt varmt vann og la det kjøles ned til romtemperatur.
- Etter påfylling lukkes flaskene med kapsel eller vippekork, og holdes ved romtemperatur (18–23 °C) for å starte den andre gjæringen.
- Etter 10 dager flytter du ølet til et kjøligere sted for modning (6 til 8 uker).
- Åpn en øl, hell den i et glass og nyt den! Skål!

Tips

- Allt må være absolutt helt rent! Bruk et rengjøringsprodukt som er spesielt beregnet for dette formålet, for eksempel Chemipro® OXI eller PBW kombinert med Star San.
- Du må måle for å være sikker. Hver gjæring er en biokjemisk prosess, og ikke en nøyaktig vitenskap. Ikke få panikk hvis gjæringsverdiene ikke er identiske med gjæringsverdiene i tabellen.

SIKKERHETSREGLER:

Følg disse reglene for å unngå fare for at flasker eller fat eksploderer:

- Bruk kun trykkmotstandige og gjenbrukbare ølflasker uten riper eller sprekker.
- Stol ikke bare på fast gjærings tid og boblingen i gjæråsen. Mål alltid ølets tetthet ved start og slutt, som beskrevet i brukerveiledningen.
- Tilsett aldri for mye sukker når ølet flaskes.
- I den andre gjæringen må flasker og krukker oppbevares i et separat, lukket rom med stabil temperatur, og helst ikke i trafikkerte områder.
- Oppbevar aldri fylte ølflasker eller fat på steder som er utsatt for direkte sollys.

DK

Vejledning til Brewferm®-ølsæt

Læs heedenne vejledning omhyggeligt, inden du starter. Forberedelsesprocessen er grundlæggende den samme for alle typer øl, men mængden af sukker og vand varierer for de forskellige typer.

Mængden for hver type er vist i TABELLEN FOR VAND OG SUKKER.

Brewferm® ølsæt er meget nemme at bruge. Det vigtigste er at sørge for, at alt det, der anvendes, er fuldstændigt rent.

Fremgangsmåde

- Fjern låget og gæren.
- Åbn beholderen og læg den i en kedel fyldt med varmt vand (+/- 40 °C), så maltekstraktet får en mere flydende konsistens.
- Hæld beholderens indhold i den rene gæringspand.
- Skyl beholderen godt med 1 liter varmt vand og tilsæt.
- Oplos mængden af SUKKER 1 i 2 liter varmt vand, og tilsæt (hvis SUKKER 1 = 0 gram tilsættes kun 2 liter varmt vand).
- Bland det hele godt sammen med en ren mæskespand eller en ske.
- Tilsæt koldt VAND 1, og bland det hele igen.
- Lad blandingen køle ned til ca. 20–25 °C.
- Du kan måle den specifikke massefylde ved hjælp af et hydrometer, hvis det ønskes. Den ideelle værdi står på etiketten (Oprindelig massefylde) og i tabellen nedenfor.
- Åbn gæren, og hæld indholdet af pakken ud over væsken.

Gæring

- Luk gæringspanden, og sæt gærrøret på den, som du har fyldt ca. halvt op med vand.
- Placer spanden et varmt sted, der har en så stabil temperatur som muligt (18–23 °C), og lad blandingen gære i 7–10 dage.

Påfyldning

- Brug et hydrometer til at måle den specifikke massefylde. Din øl er klar til af-tapning, hvis:
 - Der ikke er mere aktivitet i gæringspanden, og
 - Den målte specifikke massefylde er mere eller mindre lig med den forventede specifikke massefylde (se diagram), og
 - Den specifikke massefylde har været stabil i 48 timer
- Bemærkning:** At måle er at vide. Hvis du ikke er sikker, så vent 48 timer og mål igen.
- Tap ølet i en ren gæringssspand uden at røre bundfaldet op.
- Tilfåsæt 7 gram sukker pr. liter til ølet for at eftergære ølet (brug 2,5 gram sukker pr. liter ved tapning på tøndere).
- Blandes godt. TIP: Oplos sukkeret i lidt varmt vand, og lad det afkøle til stue-temperatur.
- Efter påfyldning forsegles flaskerne med en kapsel eller patentlåg og opbevares ved stuetemperatur (18–23 °C) for at starte den anden gæringsproces.
- Flyt ølet til et køligere sted efter 10 dage for at modne (i 6 til 8 uger).
- Åbn din øl, hæld op og nyd den! Skål!

Tips

- Allt skal være fuldstændigt rent! Brug et rengøringsmiddel, som er specielt beregnet til dette formål, såsom Chemipro® OXI eller PBW kombineret med Star San.
- At måle er at vide. Hver gæring er en biokemisk proces og ikke en eksakt videnskab. Fortvivl ej, hvis dine gæringsværdier ikke er identiske med værdierne i diagrammet.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

Sørg for at overholde de følgende regler for at undgå risiko for, at flasker eller tøndere eksploderer.

- Bruk kun trykfaste og genanvendelige ølflasker, som ikke har ridser og skår.
- Stol ikke alene på den faste gærings tid eller boblerne i gærrøret. Mål altid ølets start- og slutmassefylde som beskrevet i brugervejledningen.
- Tilsett aldrig for meget sukker ved påfyldning.
- Under den anden gæring opbevares flasker og tøndere i et separat, lukket rum med en stabil temperatur og helst ikke på travle steder.
- Opbevar aldrig fyldte flasker eller tøndere steder, hvor de bliver udsat for direkte sollys.

SE

Instruktioner för Brewferm® ölsatser

Läs igenom dessa instruktioner noggrant innan du börjar. Förberedelserna är i princip desamma för alla öltyper, men mängden socker och vatten skiljer sig åt mellan de olika typerna. Mängderna för varje typ visas i TABELLEN FÖR VATTEN OCH SOKKER.

Brewferm® ölsatser är mycket enkla att använda. Det viktigaste är att kontrollera att allt är helt och fullständigt rent.

Tillvägagångssätt

- Avlägsna locket och jästen.
- Öppna dunken och placera den i en kittel med varmt vatten (+/- 40 °C) så att maltekstraktet får en mer flytande form.
- Häll dunktens innehåll i en ren jäsningshink.
- Skölj dunken ordentligt med 1 liter varmt vatten och tillsätt hinken.
- Lös upp mängden SOCKER 1 i 2 liter varmt vatten och tillsätt i hinken (om SOCKER 1 = 0 gram, tillsätt endast 2 liter varmt vatten).
- Blanda ordentligt med ett rent mäskroder eller en sked.
- Tilsätt kallt VATTEN 1 och blanda igen.
- Låt blandingen svalna till ca 20–25 °C.
- Om du vill kan du mäta den specifika densiteten med en hydrometer. Det optimala värdet visas på etiketten (Startdensitet) och i tabellen nedan.
- Öppna jästförpackningen och häll innehållet i vätskan.

Jäsning

- Stäng jäsningshinken, fyll ett jäsläs till hälften med vatten och placera läset på hinken.
- Placera hinken på en varm plats med så stabil temperatur som möjligt (18–23 °C) och låt blandingen fermentera i ca 7–10 dagar.

Påfyllning

- Mät den specifika densiteten med en hydrometer. Ditt öl är klart för buteljering om:
 - aktiviteten i jäsningshinken har avstannat och
 - uppmätt SG stämmer mer eller mindre överens med förväntad SG (se tabell) och
 - SG har varit stabil i 48 timmar.
- Använd en hävert och låt ölen rinna ner i en ren jäsningshink utan att röra upp sedimentet.
- Tillsätt 7 gram socker per liter för flask-konditionerat öl (för fyllning av ölfat, tillsätt 2,5 gram socker per liter).
- Blanda ordentligt. TIPS: Lös upp sockret i lite varmt vatten och låt det svalna till rumtemperatur.
- När fyllingen är klar, förslut flaskorna med kapsyl eller patentkork och förvara rumtemperatur (18–23 °C) för att den andra jäsningsomgången ska sättas igång.
- Förflytta ölen till en svalare plats efter 10 dagars så att den får mogna (6–8 veckor).
- Öppna din öl, håll upp och njut! Skål!

Tips

- All utrustning måste vara helt rent! Använd ett rengöringsmedel som är särskilt avsett för detta ändamål, t.ex. Chemipro® OXI eller PBW kombinerat med Star San.
- Att mäta är att veta. Varje jäsningsprocess är en biokemisk process, och inte en exakt vetenskap. Oroa dig inte om jäsningsvärdena inte är identiska med värdena i tabellen.

SÄKERHETANVISNINGAR:

Beakta följande regler för att undvika att flaskor eller fat exploderar:

- Använd endast tryckbeständiga och återanvändbara ölflaskor som är fria från repor och sprickor.
- Förnta dig inte enbart på en fast jäsnings tid eller bubblandet i jäsläset. Mät alltid start- och slutdensiteten hos ølet på det sätt som beskrivs i användarguiden.
- Tillsätt aldrig för mycket socker vid påfyllning.
- Lagra flaskor och fat i ett separat, sluttet rum med stabil temperatur under den andra jäsnigen.
- Förvara inte fyllda ölflaskor eller fat i områden där de utsätts för direkt solljus.

	Brouw hoeveelheid Quantité à brasser Brew volume Brauvolumen Volume di fermentazione Volumen de fermentación Volume de fermentação Objętość brzezczi Brygget volum Brygmængde Bryggvolym	SUIKER SUCRE SUGAR ZUCKER ZUCCHERO AZÚCAR AÇÚCAR CUKIER SUKKER SUKKER SOCKER	WATER EAU WATER WASSER ACQUA AGUA ÁGUA WODA VANN VAND VATTEN	Beginnichtheid Densité initiale Original gravity Anfangslichte Densità originale Densidad de inicio Densidade inicial Gęstość początkowa Starttetthet Startmassefylde Startdensitet	Verwachte SG Densité attendue Expected SG erwarteten SG Densità attesa SG esperada Gravidade prevista Oczekiwaniem SG Forventet SG Förväntade SG	SUIKER SUCRE SUGAR ZUCKER ZUCCHERO AZÚCAR AÇÚCAR CUKIER SUKKER SUKKER SOCKER	SUIKER SUCRE SUGAR ZUCKER ZUCCHERO AZÚCAR AÇÚCAR CUKIER SUKKER SUKKER SOCKER
TYPE TYP TIPO		1	1			2	2
Pilsner	20 L	1000	16 L	1.042	1.004	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Dubbel	9 L	500	5 L	1.070	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Winter Ale	7 L	0	3 L	1.065	1.015	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Brown	15 L	1000	11 L	1.060	1.000	7 g/l	2,5 g/l
Chery Ale	12 L	500	8 L	1.053	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Strong Blond	9 L	500	5 L	1.075	1.012	7 g/l	2,5 g/l
Premium Pils	12 L	500	8 L	1.053	1.005	7 g/l	2,5 g/l
Flemish Brown	12 L	800	8 L	1.060	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Wit	15 L	750	11 L	1.052	1.005	7 g/l	2,5 g/l
Wheat Tripel	9 L	500	5 L	1.075	1.015	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Tripel	9 L	500	5 L	1.075	1.008	7 g/l	2,5 g/l
Raspberry Ale	12 L	500	8 L	1.053	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Special Belge	12 L	500	8 L	1.055	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Dunkel Bock	12 L	500	8 L				