



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

GEBRUIKSAANWIJZING BREWFERM BIERPAKKETTEN

Het gebruik van de **BREWFERM** bierpakketten is zéér eenvoudig. Voor alle types is de bereiding in principe dezelfde. De hoeveelheden toe te voegen **SUIKER** en **WATER** zullen echter verschillen naargelang het biertype. Deze verschillende hoeveelheden staan vermeld in de **WATER- en SUIKERTABEL**.

METHODE

Verwijder gist en etiket en dompel het blik gedurende een 10-tal minuten in heet water. Giet de inhoud dan over in een gereinigd gistingvat (witte plastic emmer, mandfles, drukvat, ...). Spoel het blik na met 1 liter warm water en voeg eveneens toe. Voeg 2 liter warm water - waarin de hoeveelheid **SUIKER 1** werd opgelost - toe en meng grondig. Voeg tot slot de hoeveelheid **WATER 1** toe en laat het geheel afkoelen tot ca. 20°C. Los de biergist volledig op in een half glaasje (ong. 150 ml) water van ca. 25°C en roer dit na 15 minuten onder het afgekoelde geheel.

GISTING

Dek het gistingvat af met een waterslot. Plaats het op een warme plaats (25°C) en laat ong. 10 dagen gisten. De gisting is beëindigd als er geen gasbelletjes meer opstijgen of als het waterniveau in het waterslot gelijk blijft. Nauwkeuriger is het gebruik van een hydrometer : de eerste gisting is beëindigd als het soortelijk gewicht (SG) 1.010 geworden is (voor Christmas 1.020). Hevel het bier over in een ander zuiver recipiënt zonder het sediment op te schudden en los daarna de hoeveelheid **SUIKER 2** op in dit bier. Hevel nu het aangezoete bier af in stevige bierflesjes of in een drukvat (zie verder). Sluit de bierflesjes af met een kroonkurk en laat ze op een warme plaats staan gedurende 5-7 dagen. Deze tweede gisting duurt ongeveer 1 week. Laat dan het bier rijpen en klaren op een koele plaats (ong. 10°C) gedurende 6 tot 8 weken. Schenk uw overheerlijk **BREWFERM** bier voorzichtig uit **ZONDER** de gistbodem op te schudden.
GEZONDHEID !

DRUKVAT

Als u een drukvat gebruikt, moet u onmiddellijk na het overhevelen en aanzoeten van het bier de ontspanner op het vat plaatsen. Zo blijft het natuurlijke koolzuur zoveel mogelijk behouden. De koolzuurpatroon mag echter slechts **NA** de tweede gisting - dus na 1 week - geplaatst worden. Een te hoge koolzuurdruk zou de gisting belemmeren.

TIPS

* **BREWFERM** bieren zijn aromatische en sterke bieren en vereisen meestal een langere rijpingstijd (6 - 8 weken). Neem deze termijn zeker in acht ! Uw geduld zal beloond worden met een niet te evenaren kwaliteitsbier !

* Gebruik bij het bier maken liefst gekookt en afgekoeld water. Dit komt zowel de smaak als de



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

schuimkraag van het bier ten goede.

* Om een specifieke smaak te krijgen, kan u in plaats van gewone kristalsuiker ook kandijnsuiker of ruwe rietsuiker gebruiken. In dit geval dient u wel 5% MEER te gebruiken.

* ALLE recipiënten, flesjes en materialen dienen zéér goed gereinigd te zijn. Gebruik hiervoor liefst een in de handel verkrijgbaar speciaal reinigingsmiddel, zoals **CHEMIPRO**.

De meeste **BREWFERM** bieren zijn lang bewaarbaar. Des te sterker het bier, des te langer de bewaartijd.

PROOST !

MODE D'EMPLOI DES KITS A BIÈRE BREWFERM

Le mode d'emploi pour les concentrés BREWFERM est très facile. En principe, la préparation est la même pour les différents types. Ce ne sont que les quantités de SUCRE et d'EAU qui diffèrent selon le type de bière. Ces quantités se retrouvent dans le TABLEAU SUCRE et EAU à la fin de ce mode d'emploi.

METHODE

Enlevez le sachet de levure et l'étiquette et plongez la boîte pendant 10 minutes dans de l'eau chaude. Versez ensuite le contenu dans un récipient approprié, bien nettoyé (seau en plastic blanc, dame-jeanne, baril à pression, etc...). Rincez la boîte avec 1 litre d'eau chaude à ajouter également. Ajoutez alors 2 litre d'eau chaude dans laquelle le sucre éventuel sera dissous (voir tableau "SUCRE 1") et mélangez bien. Ajoutez enfin le restant de l'eau froide (voir tableau "EAU 1"), mélangez et laissez refroidir le tout jusqu'à 20°C. Dissolvez la levure dans un demi verre d'eau (150 ml) à 25°C et laissez-la se réactiver durant 15 minutes. Ajoutez cette culture au moût en mélangeant bien.

FERMENTATION

Couvrez le récipient d'un barboteur. Laissez fermenter pendant 10 jours environ dans un endroit bien chaud (25°C). La fermentation est finie quand il ne se forment plus de bulles de gaz ou quand les niveaux dans le barboteur restent égaux. L'emploi d'un densimètre est cependant plus précis : la première fermentation est finie à la densité 1.010 (à part de Christmas, c'est 1.020). Soutirez la bière sans remuer le sédiment dans un autre récipient. Dissolvez la quantité (éventuelle) de "SUCRE 2" au tableau dans la bière. Soutirez la bière édulcorée dans des bouteilles à bière de grande résistance ou dans un baril à pression (voir plus loin). Fermez les bouteilles à l'aide de capsules et placez-les dans un endroit chaud pendant 5 à 7 jours. La seconde fermentation sur bouteille dure environ 1 semaine. Laissez clarifier et mûrir la bière pendant 6 à 8 semaines dans un endroit frais (10°C env.). Versez la bière prudemment dans le verre sans perturber le sédiment dans la bouteille. A votre bonne santé !!



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

FUT A PRESSION

Après avoir rempli le fût avec la bière édulcorée, il faut fixer immédiatement le détendeur afin de conserver l'acide carbonique naturel se formant pendant la seconde fermentation. La cartouche d'acide carbonique par contre ne peut être mise qu'APRES la seconde fermentation (donc après 1 semaine), car une pression trop grande empêcherait la fermentation.

CONSEILS

- Les bières **BREWFERM** sont des bières fortes et aromatiques à maturation assez longue (6-8 semaines). Respectez ce délai ! Votre patience sera largement récompensée par une bière d'une qualité incomparable et exceptionnelle !
- Employez de préférence d'eau bouillie refroidie (eau douce). Le goût et le col seront de loin meilleur.
- Pour un goût spécifique, substituez le sucre ordinaire par du sucre de candi ou de canne non raffiné. En ce cas, augmentez la quantité de sucre de 5%.
- TOUT le matériel, les récipients et les bouteilles seront très bien lavés et stérilisés à l'aide d'un nettoyant spécial comme **CHEMIPRO**.
- La plupart des bières **BREWFERM** se conservent longtemps. D'autant plus forte la bière, d'autant plus longue la conservation.

INSTRUCTIONS FOR BREWFERM BEERKITS

The use of **BREWFERM** beerkits is very simple. The preparation is principally the same for all types. The amount of sugar and water to add however will vary according to the type of beer. These different amounts are given in the **WATER AND SUGAR TABLE**.

METHOD

Remove yeast and label and dip the can for about 10 minutes in hot water. Pour the contents into a cleaned fermentor (white plastic bucket, carboy, pressure vessel, ...). Rinse the can with 1 litre of warm water and add that water also to the contents. Add 2 extra litres of warm water in which you (eventually) dissolve the sugar (**AMOUNT SUGAR 1**) and mix thoroughly. Finally add clean cold water (**AMOUNT WATER 1**) and let everything cool off until approx. 20° Celsius. Dissolve the brewers yeast in half a glass of water (approx.

150 ml) of approx. 25° C.

Leave for about 10 minutes and stir it afterwards into the chilled contents.

FERMENTATION

Cover the fermentor with a piece of cloth or preferably with an airlock. Stand the fermentor in a warm place (25°C) and let fermentate for about 10 days. The fermentation has completed when bubbles cease to rise to the surface or when the water level in the airlock remains level. Using a



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

hydrometer however is more accurate : the first fermentation is finished when the specific gravity has become 1.010 (check **SUGAR TABLE** for exceptions). Syphon the beer into another clean fermentor without stirring up the sediment and afterward (eventually) dissolve the amount **SUGAR 2** into this beer. Syphon the sweetened beer into strong beer bottles or in a pressure vessel (see further). Close the bottles with crown caps and store them in a warm area for about 5 days. This second fermentation takes about 1 week. Let the beer mature for at least 6 – 8 weeks in a cooler area (10°C). Pour out your delicious **BREWFERM** beer carefully without stirring the sediment. CHEERS !

PRESSURE VESSEL

When you use a pressure vessel you must place the injector on the vessel immediately after sweetening the beer. Thus the natural carbon dioxide (CO₂) is preserved as much as possible.

The CO₂ cylinder however may only be placed after the 2nd fermentation ; which is after one week. Too much carbon dioxide would interfere with the fermentation.

TIPS

- **BREWFERM** beers are aromatic and strong beers. They mostly require a longer ripening period (6 – 8 weeks). Please do take this period into consideration. Your patience will be rewarded with an unequalled quality beer.
- Preferably use boiled and cooled water. This benefits both taste and head of the beer.
- To get a specific and special taste you can use candy sugar or raw cane sugar instead of white sugar. In that case you have to use 5% more sugar.
- All fermentors, bottles and materials must be cleaned thoroughly and sterilized. Preferably use a special cleaner-steriliser, as available in the shops.
- Most **BREWFERM** beers can be stored a long time. The stronger the beer the longer the storage time.

GEBRAUCHSANLEITUNG BREWFERM BIERPAKETE

Der Gebrauch der **BREWFERM** Bierpakete ist sehr einfach. Für alle Typen ist die Zubereitung grundsätzlich dieselbe. Die Mengen ZUCKER und WASSER, die zugefügt werden müssen, werden aber je nach Biertyp variieren. Die verschiedenen Mengen finden Sie in unterstehender **WASSER- & ZUCKERTABELLE**.

VERFAHREN

Hefe und Etikette entfernen und die Dose während etwa 10 Minuten in heisses Wasser untertauchen. Dann den Inhalt in ein gereinigtes Gärfass giessen (weisser Plastik-eimer,



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

Korbflasche, Druckfass, ...). Die Dose mit 1 l. warmes Wasser nachspülen und dies zufügen. Fügen Sie ebenfalls 2 L. warmes Wasser zu – in dem (eventuell) der Zucker (Menge „**ZUCKER 1**“) aufgelöst wurde – und mischen Sie gründlich. Fügen Sie zum Schluss das saubere und kalte Wasser (Menge „**WASSER 1**“) zu und lassen Sie das Ganze abkühlen bis etwa 20°C. Lösen Sie die Bierhefe ganz auf in einem halbgefüllten Gläschen Wasser (etwa 150 ml) von ungefähr 25°C. und rühren Sie dies nach 15 Minuten unter das abgekühlte Ganze.

GARUNG

Das Gärfass mit einem Tuch oder besser mit einem Gärloch abdecken. Das Fass in einem warmen Raum (25°C.) abstellen und ungefähr 10 Tage gären lassen. Die Gärung ist beendet wenn keine Gasblasen mehr aufsteigen oder wenn das Wasserniveau im Gärloch sich nicht mehr ändert. Der Gebrauch eines Hydrometers ist genauer : die erste Gärung ist beendet wenn das spezifische Gewicht 1.010 erreicht ist (für Ausnahmen die **ZUCKERTABELLE** betrachten !). Das Bier ausheben in eine andere Vorlage – ohne das Sediment zu berühren – und danach (eventuell) die Menge „**ZUCKER 2**“ in diesem Bier auflösen. Nun das gesüsste Bier in drückbeständige Flaschen oder in ein Druckfass (siehe weiter) abfüllen. Die Bierflaschen mit einem Kronenkorken abschliessen und während 5 – 7 Tage in einem warmen Raum stehen lassen. Die zweite Gärung dauert etwa eine Woche. Danach muss das Bier ablagern und klären während 6 – 8 Wochen in einem kühlen Raum (ungefähr 10°C). Schenken Sie ihr hervorragendes **BREWFERM** Bier vorsichtig aus ohne das Sediment aufzuschütteln. PROST !

DRUCKFASS

Wenn Sie ein Druckfass gebrauchen, sollten Sie sofort nach dem Ausheben und Süßen des Bieres das Druckventil auf das Fass setzen. So bleibt die natürliche Kohlensäure gut behalten. Die Kohlensäurepatrone darf aber nur NACH der zweiten Gärung – also nach einer Woche - angebracht werden, denn ein zu hohen Kohlensäuredruck würde die Gärung hindern.

HINWEISE !

- **BREWFERM** Biere sind aromatische und starke Biere und fordern meistens eine längere Ablagerung (6 – 8 Wochen). Halten Sie diese Frist bestimmt ein ! Ihre Geduld wird belohnt werden mit einem unübertroffenen Qualitätsbier !
- Gebrauchen Sie beim Bierbrauen am besten gekochtes und abgekühltes Wasser. Das kommt sowohl dem Geschmack als auch der Schaumkrone zugute.
- Um einen spezifischen Geschmack zu bekommen können Sie statt normalem Kristallzucker auch Kandiszucker oder Rohrzucker gebrauchen. In diesem Fall müssen Sie wohl 5% mehr zufügen.
- Alle Vorlagen, Flaschen en Materialien müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Gebrauchen Sie deshalb ein im Handel erhältliches Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- Die meisten **BREWFERM** Biere können lange gelagert werden. Je stärker das Bier, um so länger die Lagerzeit.



www.dikom.nl
www.turbogist.nl

WATER- en SUIKERTABEL : toe te voegen hoeveelheden
TABLE D'EAU et SUCRE : quantités à ajouter
SUGAR and WATER TABLE : quantities to be added
ZUCKER und WASSERTAFEL : Hinzu zu fügen Mengen

Type Brouwhoe- Suiker 1 Water 1 Bottel- Suiker 2
veelheid dichtheid

Sorte Quantité Sucre 1 Eau 1 Densité de Sucre 2
à brasser mise en bout.

Type Makes Sugar 1 Water 1 Bottling density Sugar 2

Typ Gesamt- Zucker 1 Wasser 1 Abfulldichte Zucker 2
Menge

Pils 12 l	-	81	1.010	100 g
Pils 20 l	1000 g	161	1.010	165 g
Gallia 12 l	500 g	81	1.010	100 g
Abdijbier 9 l	500 g	51	1.010	90 g
Christmas 7 l	-	31	1.020	-
Ambiorix 15 l	1075 g	101	1.010	120 g
Kriek 12 l	500 g	81	1.010	100 g
Diabolo 9 l	500 g	51	1.010	90 g
Gold 12 l	500 g	81	1.010	100 g
Oud Bruin 12 l	830 g	81	1.010	100 g
Tarwebier 15 l	750 g	111	1.010	150 g
Grand Cru 9 l	500 g	51	1.010	90 g
Triple 9 l	500 g	51	1.010	90 g
Framboos 12 l	500 g	81	1.010	100 g