



BEER MAKING KIT

YOUR
VERY OWN
FIVE LITRE
BREWERY

NOTHING
IS AS FRESH
AS HOME-
BREWED



SCAN ME!
INSTRUCTION
VIDEO

Brau Fässchen
BREW YOUR OWN!

INSTRUCTIONS

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

DA

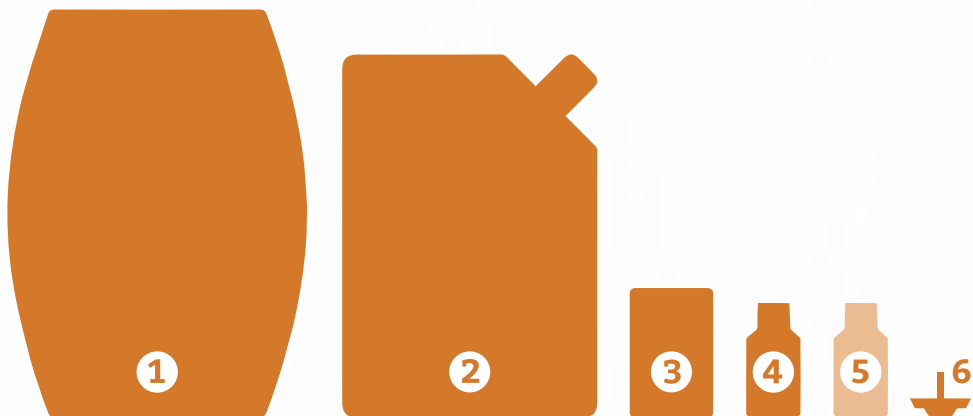
FI

CS

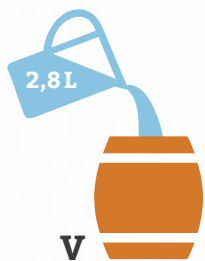
PL

BG

ALL-IN-ONE



STEPS





DE

LIEFERUMFANG

In deinem Paket ist alles enthalten, was du zum Bierbrauen brauchst. Zusätzlich benötigst du einen Messbecher, Wasserkocher und Kühlschrank.

- ❶ 1 leeres 5-Liter-Fass als Gärbehälter
- ❷ 1 Beutel mit Malzextrakt
- ❸ 1 Packung Hefe
- ❹ 1 Flasche Hopfenextrakt
- ❺ Aromen / Hölzer*
- ❻ 1 Druckventil

* nicht enthalten bei: Helles, Pils, Dunkles, Weißbier und Pale Ale

SELBER BRAUEN

SO GEHT'S!

Die Vorbereitung deines Bieres dauert nur 10 Minuten.

I Entferne den transparenten Deckel auf der Oberseite des Fasses ❶. Hebe den Deckel für einen späteren Arbeitsschritt auf.

II Fülle das Malzextrakt aus dem Beutel ❷ in das Fass ❶. Achte dabei darauf, dass nicht zu viel Extrakt in dem Beutel verbleibt.

ACHTUNG Falls beim Einfüllen ein Teil des Malzextraktes am Rand der Öffnung verbleibt, den Malzextrakt mit einem sauberen, feuchten Tuch wegwischen. Das ist sehr wichtig, damit das Ventil nicht verklebt und seine Arbeit richtig macht, d.h. den Druck im Fass reguliert.

III Zunächst 400 ml kaltes Wasser im Messbecher abmessen und in das Fass ❶ füllen. Messe anschließend 1 l kochendes Wasser ab und fülle es ebenfalls hinein. Koche etwas mehr Wasser und sterilisiere damit das mitgelieferte Druckventil ❷.

ACHTUNG Triff entsprechende Vorkehrungen, wenn du mit heißem Wasser arbeitest. Nach dem Befüllen ist das Fass heiß! Nimm dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

INFO Verwende nur dann Leitungswasser, wenn es zum Trinken geeignet ist und kein Chlor enthält. Benutze stilles Mineralwasser, wenn du dir unsicher bist!

IV Setze den transparenten Deckel erneut auf die Öffnung des Fasses. Schüttele das Fass etwa 30 Sekunden. Beim Schütteln gegen den transparenten Deckel drücken, damit er nicht aufgeht.

INFO So wird die Bierwürze im heißen Wasser gelöst, bevor diese mit kaltem Wasser auf die Ursprungskonzentration verdünnt wird. Die Würze ist ausreichend gelöst, sobald sich der Boden des Fasses erwärmt hat. Den transparenten Deckel kannst du nun entsorgen.

V Jetzt kannst du dein Fass mit kaltem Wasser auffüllen. Nutze dazu den Messbecher und fülle insgesamt 2,8 l kaltes Wasser in das Fass.

TIPP Sollte während Schritt V viel Schaum entstehen, bitte den Vorgang für 5–10 Minuten unterbrechen, bevor das restliche Wasser zugegeben wird.



VI Gib die Hefe **3** und den Hopfen **4** in das Fass. Wenn dein Set zusätzliche Aromen oder Hölzer **5** enthält, gib sie ebenfalls hinzu.

VII Verschließe die Öffnung des Fasses mit dem mitgelieferten Druckventil **6**. Achte dabei drauf, den inneren Teil des Ventils mit dem roten Stift nicht ins Fass zu drücken. Dafür am besten das Druckventil seitlich anfassen.

Du bist dir unsicher, was wir genau meinen? Dann sehe dir bitte zur Sicherheit unser Brauanleitungs-Video an. Scanne hierfür einfach den QR Code.

INFO Das Druckventil leistet während der Gärung ganze Arbeit und sorgt auf natürliche Weise dafür, dass die entstehende Kohlensäure im Bier gebunden wird.

Das Fass sollte immer in senkrechter Position aufgestellt werden und das Druckventil dabei nach oben zeigen.

FERTIG FÜRS ERSTE ...

JETZT HEISST'S WARTEN.

GÄRUNG

Lass das Fass nun möglichst unbewegt für fünf Tage bei Raumtemperatur (19°–24°C) stehen. Die Gärphase darf auch einige Tage länger dauern, sollte jedoch nicht kürzer als fünf Tage sein.

INFO Emsig wie eine Ameise vor einem voll bepackten Picknickkorb macht sich die Hefe nun an die Arbeit: Binnen der fünf

Tage wandelt sie den im Malz enthaltenen Zucker zu Alkohol und Kohlensäure um.

ACHTUNG Während der Gärung kann Schaum aus dem Ventil austreten. Platziere das Fass mit ausreichend Abstand zu Möbeln und Wänden und bewege es während der Gärung möglichst nicht. Es ist möglich, dass deine Hefe besonders fleißig arbeitet und Flüssigkeit bis zum Rand des Fasses austritt. Wische die Flüssigkeit bitte mit einem Tuch ab.

Nach fünf Tagen ist die Gärung deines Bieres abgeschlossen. Stelle das Fass nun für mindestens zwei Tage aufrecht in den Kühlschrank.

INFO Während der 2 Tage im Kühlschrank reift das Bier, d.h. die Hefe setzt sich am Boden des Fässchens ab und dein Bier wird dadurch klarer. Es behält jedoch – anders als industriell hergestelltes Bier – eine natürliche Trübung, da keine Filtrierung statt findet.

TIPP In ungeöffnetem, gekühltem Zustand ist dein selbst gebrautes Bier mehrere Wochen haltbar.

ZAPFEN

Bevor du dein Bier zapfen kannst, ziehe den roten Stift des Druckventils vorsichtig nach oben und warte, bis kein Druck mehr entweicht.

INFO Dies dient der Druckminderung im Fass. Falls bei diesem Vorgang viel Schaum entweicht, bitte den roten Stift wieder in die Ausgangsposition bringen. Dann den Zapfhahn öffnen und erst mal etwas Druck und Flüssigkeit ablassen. Mache dies am besten direkt über dem Spülbecken in deiner Küche.



Zum Zapfen den Stift des Druckventiles nach oben ziehen und zur Seite drehen. Bei längerer Zapfpause das Ventil wieder schließen.

TIPP Lagere das Fass im Kühlschrank und genieße es innerhalb einiger Tage. Schließlich eignet sich warmes, abgestandenes Bier höchstens zum Haare waschen. Achte deshalb darauf, dass du das Ventil nach Gebrauch wieder verschließt, indem du den roten Stift zurück in seine Ausgangsposition bringst.

UND JETZT ...

PROST!

BEDIEN- UND WARNHINWEISE

- Der Gärprozess darf nur mit Originalzutaten von Customized Drinks durchgeführt werden.
- Alle Zutaten sowie das Fass erst unmittelbar vor Beginn der Herstellung öffnen.
- Die unverdünnten Zutaten sind nicht zum Verzehr geeignet.
- Die Ablassöffnung des Druckluftventils darf nicht verdeckt werden.
- Das Fass nicht übermäßig schütteln oder bewegen.
- Für optimalen Genuss das Fass vor dem Verzehr mindestens zwei Stunden kühl und aufrecht lagern.
- Das Fass nicht unter 0 °C oder über 30 °C lagern.
- Das Fass keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Das Bier sollte nach dem Öffnen direkt getrunken werden.

- Sollte sich der Boden oder Deckel des Fasses wölben, muss durch Öffnen des Zapfhahns sofort Druck abgelassen werden und der Gärprozess durch Entleeren des Fasses gestoppt werden.
- Beim Schütteln des Fasses, beim Einfüllen des heißen Wassers und beim Sterilisieren des Ventils geeignete Vorkehrungen gegen Verbrühungen treffen.
- Bier darf nicht gewerbsmäßig vertrieben werden.
- Ausgemischtes und fermentiertes Produkt enthält Alkohol.
- Inhaltsstoffe und Alkoholgehalt variieren je nach individueller Rezeptur.
- Bei der Gärung kann es zum Austreten von Schaum und Bier aus dem Überdruckventil kommen. Das Fass daher während der Gärung in geeignetem Abstand zu Wänden und Einrichtungsgegenständen lagern. Fass auf geeignetem Untergrund aufstellen.
- Zutaten vor Hitze und Licht schützen.
- Zutaten nicht unverdünnt verzehren.
- Zutaten zur Herstellung von Lebensmitteln.
- Zutaten vollständig in das Fass geben.



ÜBER UNS

Anfangen hat alles mit Bier, einem Stipendium und einer Idee. Wie bei Studenten so üblich, ergänzte auch bei uns das Flüssigbrot die tägliche Nahrungsaufnahme. Kein Wunder, dass uns die Idee packte ein Set zu entwickeln, mit dem man eigenes Bier brauen kann. Doch das Ganze sollte möglichst einfach und schnell gehen. Schließlich forderte schon ein bayerischer Politiker seiner Zeit: „In nur 10 Minuten!“ Wir nahmen uns diesen Wunsch zu Herzen und tüftelten ein Brauverfahren mit dem passenden All-in-One Set aus, das es auch dir möglich macht eigenes Bier in nur 10 Minuten zur Gärung vorzubereiten.

Hier ist aber noch lange nicht Schluss: Genau wie alle guten Detektive geben auch wir nicht auf und lösen jeden noch so komplizierten Fall. Egal wie komplex die Prozesse der Getränke- und Lebensmittelherstellung auch sein mögen, wir finden einen Weg sie verständlich darzustellen. Dieser Ehrgeiz treibt uns an immer wieder neue Sets zu entwickeln, welche selbst Kaffee kochen oder das Öffnen der Lieblingsplaylist wie das Lösen der Weltformel wirken lassen. Dazu zählt auch unser Ciderbrauset, das ebenfalls der 10-Minuten-Regelung unterliegt.

ÜBER DAS BIERBRAUSET

Um 2.230 Sandburgen zu bauen, braucht man 60 Minuten. Um Jonglieren zu lernen, brauchten 445 Azubis aus Ingolstadt 30 Minuten. Um eine Mahlzeit zuzubereiten, braucht ein bekannter Fernsehkoch 15 Minuten. Und um dein eigenes Bier zum Gären zu bringen, brauchst du nur 10 Minuten.

Nach 7 Tagen ist dein selbst gemachtes Bier fertig. * Nun kannst du 5 Liter naturtrübes Bier vom Fass zapfen. Prost!

* Parallelen zu anderen Schöpfungen in 7 Tagen sind rein zufällig und nicht von uns beabsichtigt. ;)

DON'T WORRY BE HOPPY

Mit unserem Bierbrauset wollen wir dir die Möglichkeit geben, eigenes Bier einfach und schnell selbst zu brauen. Bist du hoppy mit dem Ergebnis, dann mach uns mit einer Fünf-Sterne-Bewertung auf Amazon hoppy.

Noch nicht hoppy genug? Wir wollen mit unserem Produkt begeistern und dein Feedback hilft uns das Bierbrauset noch besser zu machen. Bitte kontaktiere uns per Mail unter info@braufaesschen.com



EN

DELIVERED CONTENTS

Everything you need is packed together with your Beer Making Kit. You only need a measuring jug, a kettle and a fridge.

- ❶ 1 empty five-litre keg
- ❷ 1 doy bag of malt extract
- ❸ 1 package of yeast
- ❹ 1 bottle of hop extract
- ❺ flavours / wood chips*
- ❻ 1 pressure control valve

**not included with: lager, pilsner, dark beer, wheat beer and pale ale*

BREW YOUR OWN BEER!

Preparing your beer takes just 10 minutes.

I Remove the transparent lid from the top of the keg ❶. Keep this on one side. You will need it later.

II Fill your keg ❶ with the malt extract from the doy bag ❷. Make sure to empty the bag as much as possible.

ATTENTION If some of the malt extract remains at the edge of the opening when filling, wipe away the malt extract with a clean damp cloth. This is very important so that the valve does not stick and does its job properly, that is, regulates the pressure in the keg.

III Using a measuring jug, fill 400 ml of cold water into the keg ❶. Then add 1L of boiling water into the keg. Also, make sure to sterilise the pressure control valve ❻ by pouring boiling water on it. We recommend that you pour boiling water into a suitable bowl.

BE CAREFUL Please ensure that you are taking the correct precautions whilst handling hot water! The keg will be hot! It's best to use oven mitts or a towel whilst holding it.

INFO Only use drinking water, unchlorinated, that is suitable for consumption. If you are unsure, please use bottled water!

IV Reseal the keg with the transparent lid, ensuring that it is correctly sealed. Then shake the keg for about 30 seconds making sure you are pressing down on the lid whilst shaking.

INFO This step is required to pre-dissolve the wort in the hot water. You will know that the wort has dissolved when the bottom of the keg is warm. After the wort has dissolved, throw the clear lid away.

V Now it's time to fill the keg up with cold water. Using a measuring jug again, add a further 2.8L of cold water in the keg.

TIP If there is a lot of foam coming out of the keg whilst you are adding water, allow the foam to settle for 5–10 minutes and then pour in the rest of the water.

VI Add the yeast ❸ and the hops ❹ into the keg. If your kit contains any additional flavours or wood chips ❺, also add them.



VII Close your keg with the included pressure control valve ⑥. Be careful not to press the inner part of the valve with the red pin into the keg. The best way to do this is to hold the pressure valve from the side. You are not sure what we mean exactly? Then please watch our brewing instructions video to be on the safe side. Simply scan the QR code.

Stand your keg up vertically so the pressure valve is on top.

INFO The pressure control valve regulates the atmosphere within the keg, allowing natural carbon dioxide to be released when too much pressure builds up.

TODAY'S WORK IS DONE!

CONGRATULATIONS! SIT BACK, RELAX, AND THINK OF HOW GREAT YOUR BEER WILL TASTE.

FERMENTATION

Leave the keg in a stationary position for five days at room temperature (19°–24°C). Try not to move the keg at all. Do not move onto the next step until a minimum of five days, you can't rush fermentation!

INFO Like a horde of hard-working ants in front of a picnic basket, the yeast goes to work, for five days, converting the sugar in the malt into alcohol and carbon dioxide.

IMPORTANT Foam may come out of the valve during the fermentation phase. To that matter, make sure that the keg is far away from furniture. Also, refrain from moving the keg as much as possible during these five days. It is possible that your yeast is working extra hard and liquid is leaking out to the rim of the keg. Please wipe off the liquid with a cloth.

Your beer is fully fermented after five days. Stand your keg upright in the fridge for two days to condition it.

INFO Keeping your beer in the fridge for two days helps clear the beer. The yeast will naturally sink to the bottom of the keg, it has done its job. Unlike industrially produced beer, the beer is not filtered, so it will have a natural cloudiness.

TIP Your beer will stay fresh for several weeks, as long as the keg remains unopened in the fridge.

TAPPING

Carefully lift the red peg on the pressure valve (on top of the keg) to release the excess pressure. If a lot of foam escapes from the top of the keg, we recommend drawing off one or two glasses using the integrated tap on the side of the keg.

INFO This step is required in order to decrease the pressure! If a lot of foam escapes during this process, please return the red pin to its original position. Then open the tap and release some pressure and liquid. It is best to do this directly above the sink in your kitchen.



For tapping pull and turn the bolt of the the tap valve. If you don't need to pour any beer for a while, turn the bolt back to its original position.

TIP Make sure your beer tastes as good as it can, by keeping it in the fridge, and drinking it within a few days after opening. Warm and stale beer is good for no one!

YOU MADE IT! CHEERS!

SERVICE NOTES AND WARNINGS

- Only use original Customized Drinks ingredients for the fermentation process.
- Only open the keg and ingredient packets directly before you start the brewing process.
- Any undissolved ingredients should not be consumed.
- The cleanout drain of the valve should not be covered.
- Do not shake the keg during fermentation.
- For best results, keep it immobile with its head up and refrigerate the keg prior to consumption for a minimum of two hours.
- Do not store under 0 °C or above 30 °C.
- Do not put the keg in direct sunlight.
- You should drink the beer immediately after opening the valve.
- If the bottom of the keg starts to arch, stop the fermentation process immediately. To do so, release the pressure in the keg by opening the tap!
- Make prior arrangements to safely handle hot water.
- Protect yourself against any potential scalding accidents, especially when sterilising the pressure control valve or pouring hot water into the keg.
- The fermented beer contains alcohol and gluten. The contents may vary according to the customized ingredients.
- During the fermentation process, it's possible that a bit of your beer may pass through the valve. Store at a reasonable distance from walls and furniture.
- Commercial distribution of alcohol is subject to country-specific regulations which requires compliance from the sales department.
- Protect ingredients from heat and light.
- Do not consume undiluted ingredients.
- Ingredients are intended for the production of food.
- Ensure to put all ingredients into the barrel.



ABOUT US

It all started with university, beer, and an ingenious idea. As with most students, beer became an often occurrence. It was at university where the idea of developing a simple, yet quality beer making kit was conceived. We wanted our idea to have two main principles: It should be easy and as fast as possible. After all, even a student can spare 10 minutes to do some work. Our all-in-one kits take only 10 minutes to prepare for fermentation.

But this is not the end of our story: We haven't given up our quest. No matter how hard it gets, we will not stop searching for the easiest, and best way, to make food and beverages. One such example of our promise led us to create cider making kits, that also take only 10 short minutes to prepare!

ABOUT THE BEER MAKING KIT

You could wash your car in 60 minutes. You could go for that run you have been meaning to go on, for 30 minutes. You could prepare a meal from that top chef in just 15 minutes. To make your own beer? You only need 10.

And after the 7th day* your home-brewed beer is ready. You can now drink 5L of naturally cloudy and refreshing beer. Cheers!

* Parallels to other creations in 7 days are purely coincidental and not intended by us. ;)

DON'T WORRY BE HOPPY

We want you to give you the opportunity to brew your own beer quickly and easily! Are you hoppy with the result? Then please leave us a review on Amazon.

Not hoppy enough? We are constantly striving to improve our products, any feedback that you have really helps. Please contact us by email at info@braufaesschen.com



CONTENU LIVRÉ

Tout ce dont vous avez besoin se trouve dans le kit. De plus, vous aurez besoin d'une tasse à mesurer.

- 1 fût vide de cinq litres pour la fermentation
- 1 sachet d'extrait de malt
- 1 sachet de levure
- 1 bouteille d'extrait de houblons
- arômes et copeaux*
- 1 valve de contrôle de pression

* n'est pas inclus en cas de : Bière blonde, Pilsner, Bière brune, Bière blanche et Pale Ale

DEVENIR BRASSEUR

C'EST PARTI !

La préparation de la bière prend environ 10 minutes.

I Enlever le couvercle transparent du haut du fût ①. Le laisser de côté pour le moment. Vous en aurez besoin après.

II Verser l'extrait de malt ② dans le fût ①. Faire vider le sachet dans la mesure du possible.

ATTENTION Si une partie de l'extrait de malt reste au bord de l'ouverture lors du remplissage, enlevez l'extrait de malt en utilisant un chiffon propre & humide. Cette opération est très importante afin que le clapet ne colle pas et fasse correctement son travail, c'est-à-dire réguler la pression dans le fût.

III Premièrement, verser 400 ml d'eau froide dans le fût ①, avec l'aide de la tasse

à mesurer. Ensuite, ajouter 1 l d'eau bouillante au fût. Utiliser aussi de l'eau bouillante supplémentaire pour stériliser la valve de contrôle de pression ⑥.

ATTENTION Il est important de se préparer préalablement pour travailler avec de l'eau chaude ! Le fût sera chaud après l'ajout de l'eau bouillante. Il est recommandé d'utiliser des gants isolants ou une serviette pour le manipuler.

INFORMATION L'eau du robinet peut être utilisée si elle est potable et exempte de chlore. Si en doute, il vaut mieux utiliser l'eau en bouteille !

IV Refermer le fût avec le couvercle transparent. Le secouer pendant environ 30 secondes. Appuyer sur le couvercle tout au long de cette étape.

INFORMATION Cette étape est obligatoire pour pré-dissoudre le moût dans l'eau chaude avant de réduire la concentration avec de l'eau froide. Lorsque le bas du fût devient chaud alors le mélange est bien fait.

V C'est alors le temps pour compléter le contenu du fût avec de l'eau froide : En utilisant la tasse à mesurer, verser 2,8 l d'eau froide dans le fût.

CONSEIL Dans l'éventualité qu'une importante quantité de mousse se forme lors de l'ajout de l'eau durant la préparation, laisser reposer le mélange entre 5-10 minutes avant de verser le reste de l'eau.

VI Ajouter la levure ③ et l'extrait de houblons ④ au fût. Si votre kit contient un ou plusieurs arômes et des copeaux ⑤, c'est le moment de les verser.



VII Fermer le fût avec la valve de contrôle de pression ⑥. Veillez à ne pas enfoncer la partie intérieure du clapet avec la broche rouge dans le fût. À cet effet, il est préférable que vous saisissiez le clapet par le côté. Vous n'êtes pas certain de savoir ce que nous pensons exactement ? Nous vous recommandons alors de regarder notre vidéo sur les instructions de brassage. Pour cela, il vous suffit de scanner le QR code. Stocker le fût verticalement, de sorte que la valve se trouve en haut.

INFORMATION La valve régule la quantité de dioxyde de carbone naturel, qui fera le pétillant et la mousse de la bière.

ET VOILÀ !

FÉLICITATIONS POUR AVOIR ACHEVÉ VOTRE BRASSAGE !

FERMENTATION

Laisser le fût à température ambiante (19°–24°C), sans manipulation, pendant au moins cinq jours. La phase de fermentation peut durer quelques jours de plus, mais ne devrait en aucun cas être inférieure à cinq jours.

INFORMATION Occupée comme une fourmi devant un panier de pique-nique, la levure commence à travailler : En cinq jours, elle transforme le sucre du malt en alcool et en dioxyde de carbone.

ATTENTION Pendant la fermentation, la mousse pourrait dans certains cas sortir de la valve – il convient donc de placer le fût à une distance suffisante des meubles

et des murs. Dans la mesure du possible, ne pas le bouger pendant la fermentation. Il est possible que votre levure agisse de manière particulièrement forte et que du liquide s'échappe jusqu'au bord du fût. Veuillez essuyer le liquide avec un chiffon.

Après cinq jours, la fermentation de la bière est achevée. Il faut alors placer le fût au réfrigérateur, verticalement, pendant au moins deux jours.

INFORMATION Une fois le travail terminé, la levure utilise les deux jours restants pour se mettre à l'aise au fond du baril. La bière devient un peu plus claire, mais conserve un trouble naturel – contrairement aux bières produites industriellement avec un filtrage mécanique.

CONSEIL Votre bière restera fraîche pendant au moins deux semaines si le fût reste fermé au réfrigérateur.

SERVIR

Soulever délicatement la tige rouge de la valve de contrôle de pression et attendre qu'il n'y ait plus de pression qui sorte. En cas de forte formation de mousse, nous conseillons de verser un ou deux verres avec le robinet intégré (trouvé dans la partie basse du fût).

INFORMATION Cette étape est nécessaire pour diminuer la pression dans le fût ! Si une quantité excédentaire de mousse s'échappe au cours de cette opération, nous vous prions de ramener la broche rouge dans sa position d'origine. Ouvrez alors le robinet et laissez échapper tout de suite un peu de pression et de liquide. Il est préférable que vous réalisiez directement



cette opération au-dessus de l'évier de votre cuisine.

Pour verser la bière, tirer et tourner le robinet intégré. Si la boisson n'est pas versée pendant un certain temps, replacer le robinet dans sa position initiale.

CONSEIL Ranger le fût dans le réfrigérateur et en profiter dans les prochains jours. La bière chaude et éventée ne convient que pour laver vos cheveux. Il faut s'assurer de bien refermer le robinet après l'utilisation en le ramenant dans sa position d'origine.

ÇA Y EST, C'EST RÉUSSI !

À VOTRE SANTÉ !

NOTES DE SERVICE ET AVERTISSEMENTS

- Utiliser uniquement les ingrédients de Customized Drinks pour la fermentation.
- Ouvrir le fût et les ingrédients juste avant de commencer la procédure du brassage.
- Les ingrédients non-dissous ne doivent pas être consommés.
- Éviter de secouer le fût pendant la fermentation.
- Pour de meilleurs résultats, maintenir la bière brassée finale d'une façon verticale

et immobile, et la placer au réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de servir.

- Ne pas stocker le fût à des températures moins de 0°C ou plus de 30°C.
- Ne pas exposer le fût directement au soleil.
- La bière doit être bue dès l'ouverture de la valve.
- Si le bas du fût commence à se déformer, il faut arrêter immédiatement la fermentation. Pour le faire, libérer la pression dans le fût en ouvrant le robinet!
- Prendre des mesures de sécurité afin de travailler sans risques avec l'eau bouillante.
- Se protéger des accidents de brûlure potentiels, surtout lors de la stérilisation de la valve de pression ou lors de l'ajout de l'eau bouillante au fût.
- La bière fermentée contient de l'alcool et du gluten. Le contenu et la quantité d'alcool peuvent varier selon les ingrédients utilisés.
- Durant le processus de fermentation, il est possible qu'un peu de bière s'échappe par la valve. Stocker le fût à une distance suffisante du mur et des meubles.
- La distribution commerciale de boissons alcoolisées est soumise aux exigences spécifiques du pays, auxquelles le service commercial doit se conformer.
- Protéger les ingrédients de la chaleur et de la lumière.
- Ne pas consommer les ingrédients non dilués.
- Ingrédients destinés à la fabrication de denrées alimentaires.
- Verser tous les ingrédients dans le fût.



QUI SOMMES-NOUS ?

Tout a commencé avec l'université, la bière, et une idée ingénieuse. Comme avec tous les étudiants, la bière est devenue une occurrence régulière. C'était à l'université quand l'idée de développer un kit de fabrication de bière facile mais de qualité est conçue. Nous voulions que notre idée ait deux principes essentiels : Elle doit être facile et aussi rapide que possible. Après tout, même un étudiant peut consacrer 10 minutes pour travailler un peu. Nos kits tout-en-un prennent seulement 10 minutes à préparer pour la fermentation.

Mais ce n'est pas la fin de notre histoire : Nous n'avons pas abandonné notre quête. Peu importe la difficulté, nous n'arrêterons pas à chercher les façons les plus simples pour faire des aliments et des boissons. Par exemple, notre promesse nous a mené à créer les kits de fabrication de cidre, qui prennent seulement 10 minutes à préparer.

À PROPOS DU KIT

DE FABRICATION DE BIÈRE

Vous pouvez laver votre voiture dans 60 min. Aller courir, une activité que vous essayez de faire depuis longtemps, vous prend 30 min. Vous pouvez préparer un repas que vous avez vu à la télé dans 15 min. Pour brasser votre propre bière ? Vous avez seulement besoin de 10 min.

Après le 7^{ème} jour* votre bière maison est prête. Vous pouvez maintenant boire 5l de bière naturellement trouble et rafraîchissante. À la vôtre !

* Les parallèles à d'autres créations faites en 7 jours sont simplement par coïncidence et non pas notre intention. ;)

DON'T WORRY BE HOPPY

Nous souhaitons vous fournir l'opportunité de brasser votre propre bière de façon rapide et facile !

Êtes-vous *hoppy* avec le résultat ? Vous pouvez alors laisser votre avis sur Amazon.

Vous n'êtes pas assez *hoppy* ? Nous nous efforçons d'améliorer nos produits continuellement ; tout commentaire de votre part est donc bien utile. Veuillez nous contacter par email : info@braufaesschen.com

ES

CONTENIDO

Tu paquete incluye todo lo que necesitas para elaborar tu propia cerveza. Aparte, solo te hace falta un vaso medidor, un hervidor de agua y un frigorífico.

- ❶ 1 barril de 5 litros vacío que hará de tanque de fermentación
- ❷ 1 bolsa con extracto de malta
- ❸ 1 paquete de levadura
- ❹ 1 botella de lúpulo
- ❺ aroma / maderas*
- ❻ 1 válvula de presión

*No se incluye en lager, pilsner, cerveza oscura, cerveza de trigo y pale ale

ELABORACIÓN PROPIA

¡VAMOS ALLÁ!

Preparar tu cerveza te llevará tan solo 10 minutos.

I Retira la tapa transparente de la parte superior del barril. ❶ Guarda la tapa para un paso posterior.

II Vacía la bolsa de extracto de malta ❷ dentro del barril. Asegúrate de que no quede demasiado extracto en la bolsa ❶.

ATENCIÓN Si al rellenar queda una parte del extracto de malta en el borde de la apertura, limpiar el extracto de malta con un paño limpio y húmedo. Esto es muy importante para que la válvula no se taponen y desempeñe correctamente su función: regular la presión en el barril.

III Primero, mide 400 ml de agua fría con el vaso medidor y échala en el

barril ❶. A continuación, mide un litro de agua hirviendo y añádelo también. Hierve un poco más de agua y úsala para esterilizar la válvula de presión proporcionada ❻.

ATENCIÓN Toma las precauciones necesarias al manipular el agua caliente. Una vez lleno, el barril estará caliente. Usa un guante o un paño de cocina para ayudarte.

INFO Puedes usar agua del grifo solo si es potable y no contiene cloro. Si no estás seguro, utiliza agua mineral sin gas.

IV Vuelve a colocar la tapa transparente en la abertura del barril. Agita el barril durante unos 30 segundos. Cuando lo agites, presiona la tapa transparente para que no se abra.

V Ya puedes llenar el barril con agua fría. Utiliza el vaso medidor para añadir en total 2,8l de agua fría al barril. Si se forma mucha espuma, espera entre 5-10 minutos antes de continuar el proceso.

VI Echa el lúpulo ❹ y la levadura ❸ en el barril. Si tu kit contiene algún aroma o madera extra ❺, échalo también.

VII Cierra la abertura del barril con la válvula de presión proporcionada ❻. Ten cuidado de no empujar la parte interna de la válvula dentro del barril con el pasador rojo. Para ello, lo mejor es agarrar la válvula de presión por el lateral.

¿No estás seguro de qué estamos hablando? En ese caso, por seguridad, mírate nuestro vídeo de instrucciones para hacer cerveza. Para ello, basta con que escanees el código QR.



El barril debe estar siempre colocado en posición vertical con la válvula de presión apuntando hacia arriba.

VALE ...

**LISTO DE MOMENTO.
¡AHORA TOCA ESPERAR!**

FERMENTACIÓN

Durante cinco días, mantén el barril a temperatura ambiente (19° – 24°C) y procura moverlo lo menos posible. La fase de fermentación puede durar más de cinco días, pero no menos.

ATENCIÓN Durante la fermentación puede salir espuma por la válvula. Coloca el barril a suficiente distancia de los muebles y las paredes y, de ser posible, no lo muevas durante la fermentación. Puede que tu levadura rinda especialmente bien y que el líquido se derrame hasta el borde del barril. Limpia el líquido con un paño.

Pasados cinco días, la fermentación de tu cerveza se habrá completado. Mete el barril en la nevera en posición vertical durante al menos dos días.

INFO A diferencia de la cerveza de fabricación industrial, la tuya conservará un enturbiamiento natural.

CONSEJO Mientras tu cerveza de elaboración propia permanezca cerrada y refrigerada se puede conservar durante varias semanas.

SERVIR

Antes de poder servir tu cerveza, tira hacia arriba con cuidado del pasador rojo de la válvula de presión y espera hasta que salga toda la presión.

INFO Así se reduce la presión del barril. Si sale mucha espuma durante este proceso, vuelve a colocar el pasador rojo en su posición original. Luego abre el grifo y libera un poco de presión y líquido. Lo mejor es que lo hagas directamente sobre el lavabo o en la cocina.

Para servir la cerveza, tira hacia arriba del pasador de la válvula de presión y gíralo hacia un lado. Si haces una pausa algo larga, vuelve a cerrar la válvula.

CONSEJO Guarda el barril en la nevera y disfrútalo en un par de días. Asegúrate de volver a cerrar la válvula después de usar el barril colocando de nuevo el pasador rojo en su posición original.

¡SALUD!

INDICACIONES DE USO Y ADVERTENCIAS

- El proceso de fermentación solo se puede llevar a cabo con los ingredientes originales de Customized Drinks.
- Abre los ingredientes y el barril justo antes de comenzar la elaboración.
- Los ingredientes que no se diluyan no son aptos para el consumo.



- No cubras el orificio de la válvula de aire comprimido.
- No agites ni muevas el barril excesivamente.
- Para disfrutarlo al máximo, almacena el barril en un lugar fresco y en posición vertical durante al menos dos horas antes de consumirlo.
- No almacenes el barril a una temperatura inferior a 0 °C ni superior a 30 °C.
- No pongas el barril en bajo la luz solar directa.
- La cerveza se debe beber inmediatamente después de abrir el barril.
- Si la parte inferior o la tapa del barril se hincha, reduce inmediatamente la presión abriendo el grifo para vaciar el barril y detener el proceso de fermentación.
- Toma las precauciones necesarias para evitar quemarte al agitar el barril, al añadir el agua caliente y al esterilizar la válvula.
- La distribución comercial de alcohol está sujeta a leyes específicas de cada país que deben cumplirse antes de la distribución.
- El producto mezclado y fermentado contiene alcohol.
- Los ingredientes y el contenido de alcohol varían según la receta.
- La fermentación puede hacer que salga espuma y cerveza de la válvula de descarga. Por eso, durante la fermentación almacena el barril a una distancia adecuada de las paredes y del mobiliario. Coloca el barril sobre una superficie adecuada.
- Proteger los ingredientes de la luz y el calor.
- No consumir los ingredientes sin diluir.
- Ingredientes para la elaboración de productos alimentarios.
- Echar todos los ingredientes en el bidón.

SOBRE NOSOTROS

Todo comenzó con cerveza, una beca y una idea. Como es habitual entre los estudiantes, una cerveza u otra complementa nuestra ingesta diaria de alimentos. No es de extrañar que se nos ocurriera la idea de desarrollar un kit con el que poder elaborar una cerveza propia. Sin embargo, todo el proceso debe estar sujeto a dos principios básicos: un uso sencillo y el menor tiempo posible. Al fin y al cabo, incluso los estudiantes sacan 10 minutos para trabajar un poco. Y así desarrollamos un proceso de elaboración de cerveza con el kit todo en uno que se adapta a los horarios de estudio y, además, te permite preparar tu propia cerveza para la fermentación en tan solo 10 minutos.

Pero aquí no acaba la cosa: da igual lo complejos sean los procesos de elaboración de bebidas y alimentos, encontraremos la manera de hacerlo comprensible. Incluido nuestro kit de elaboración de cider, cuya preparación lleva también solo 10 minutos.

DON'T WORRY BE HOPPY

Con nuestro kit de elaboración de cerveza queremos darte la posibilidad de preparar tu propia cerveza de forma fácil y rápida. Si estás hoppy con el resultado, puntúanos con cinco estrellas en Amazon o envíanos tus comentarios a info@braufaesschen.com.

¿Todavía no estás suficientemente hoppy? Queremos que nuestro producto te encante y tus comentarios nos ayudan a mejorar este kit de elaboración de cerveza.

Envíanos un correo electrónico a info@braufaesschen.com



CONTENUTO DEL KIT

Il pacco contiene tutto quello di cui hai bisogno per produrre la tua birra. Oltre al kit dovrai procurarti solo un misurino.

- ❶ 1 fusto vuoto da 5 litri come fermentatore
- ❷ 1 bustina di estratto di malto
- ❸ 1 bustina di lievito
- ❹ 1 bottiglia di luppolo
- ❺ aromi / legno*
- ❻ 1 valvola

*non contenuti in: Lager, Pils, Birra Scura, Birra Bianca e Pale Ale

ECCO COME FARE LA BIRRA

FATTA IN CASA!

La preparazione della birra richiede solo 10 minuti.

I Rimuovi il coperchio trasparente dalla parte superiore del fusto ❶. Conserva il coperchio, ti servirà per un passo successivo.

II Versa all'interno del fusto ❶ l'estratto di malto ❷. Fai attenzione a non lasciare troppo estratto nella bustina.

ATTENZIONE Se durante l'operazione di riempimento una parte dell'estratto di malto resta sul bordo dell'apertura, rimuovilo con un panno umido pulito. Questo è molto importante per evitare che la valvola si blocchi e affinché lavori correttamente, regolando la pressione nel fusto.

III Misura 400 ml di acqua fredda e versali nel fusto ❶. Poi fai bollire 1 litro

d'acqua e versa anche quello all'interno del fusto. Fai bollire un altro po' d'acqua per sterilizzare la valvola ❻ contenuta nel kit.

ATTENZIONE Prendi le dovute precauzioni quando lavori con l'acqua calda. Dopo averlo riempito il fusto è bollente! Aiutati con una presina o con un canovaccio.

INFO Utilizza acqua di rubinetto solamente se è potabile e se non contiene cloro. Se non sei sicuro utilizza acqua naturale in bottiglia!

IV Rimetti il coperchio trasparente sull'apertura del fusto. Agita il fusto per circa 30 secondi. Premi sul coperchio trasparente per evitare che si sollevi mentre agiti il fusto.

V Adesso puoi riempire il fusto con l'acqua fredda. Misura in totale 2,8 l di acqua fredda e versala nel fusto. Se si produce troppa schiuma, interrompi la procedura per 5-10 minuti.

VI Aggiungi il luppolo ❹ e il lievito ❸. Se il kit contiene degli aromi o del legno ❺, aggiungi anche quelli.

VII Chiudi l'apertura del fusto con la valvola in dotazione. ❻ Fai attenzione a non spingere nel fusto la parte interna della valvola con il perno rosso. Il modo migliore per compiere questa operazione è afferrare la valvola di lato. Non ti è chiaro? Per sicurezza guarda il nostro video di istruzioni. Basta scansionare il codice QR. Mantieni sempre il fusto in posizione verticale con la valvola rivolta verso l'alto.



CI SIAMO ...

**LA PREPARAZIONE È FINITA.
ADESSO DEVI SOLO ASPETTARE!**

FERMENTAZIONE

Conserva il fusto a temperatura ambiente (19°–24°C) per cinque giorni, possibilmente senza muoverlo. La fase di fermentazione può durare anche qualche giorno in più, l'importante è che non duri meno di cinque giorni.

ATTENZIONE Durante la fermentazione potrebbe uscire della schiuma dalla valvola. Posiziona il fusto a una giusta distanza dalle pareti e dai mobili e cerca di non spostarlo durante la fermentazione. È possibile che il lievito lavori molto e che il liquido fuoriesca sul bordo del fusto. Pulisci il liquido con un panno.

Dopo cinque giorni la fermentazione della birra è terminata. Metti il fusto in frigorifero in posizione verticale per almeno due giorni.

INFO A differenza della birra prodotta industrialmente, la tua birra ha un aspetto naturalmente torbido.

CONSIGLIO Mantenendola chiusa e al fresco, la birra fatta in casa si conserva per diverse settimane.

SPILLATURA

Prima di spillare la birra, tira delicatamente verso l'alto il perno rosso della valvola e fai fuoriuscire tutta l'aria.

INFO Questo passaggio serve a ridurre la pressione all'interno del fusto. Se durante la procedura fuoriesce molta schiuma, riporta il perno rosso nella posizione iniziale. Poi apri il rubinetto e fai sfiatare un po' di pressione e di liquido. Possibilmente fallo direttamente sopra il lavandino della cucina.

Per spillare tira il perno della valvola verso l'alto e giralo di lato. Chiudi la valvola tutte le volte che fai una pausa un po' più lunga con la spillatura.

CONSIGLIO Conserva il fusto in frigorifero e consuma la birra nel giro di qualche giorno. Fai attenzione a richiudere la valvola dopo l'uso riportando il perno rosso nella sua posizione iniziale.

SALUTE!

ISTRUZIONI PER L'USO E AVVERTENZE

- Eseguire la procedura di fermentazione esclusivamente con gli ingredienti originali Customized Drinks.
- Aprire gli ingredienti e il fusto poco prima di iniziare la produzione.
- Gli ingredienti non diluiti non sono adatti al consumo umano.
- Non coprire il foro di scarico della valvola.
- Evitare di scuotere o muovere il fusto eccessivamente.
- Per un risultato ottimale, conservare il fusto in frigorifero in posizione verticale per almeno due ore prima di bere la birra.



- Non conservare il fusto a temperature inferiori a 0°C o superiori a 30°C.
- Non esporre il fusto ai raggi diretti del sole.
- La birra va bevuta subito dopo l'apertura.
- Nel caso in cui il fondo o il coperchio del fusto dovessero gonfiarsi, ridurre immediatamente la pressione aprendo il rubinetto e interrompere il processo di fermentazione svuotando il fusto.
- Per evitare scottature, prendere le dovute precauzioni mentre si agita il fusto, nel versare l'acqua bollente e mentre si sterilizza la valvola.
- La vendita di alcolici è soggetta a leggi diverse nei vari paesi, che devono essere rispettate prima della vendita.
- Il prodotto miscelato e fermentato con tiene alcool.
- Gli ingredienti e il contenuto di alcool variano a seconda della ricetta.
- Durante la fermentazione possono fuoriuscire della schiuma e della birra dalla valvola di sicurezza. Posizionare il fusto a una giusta distanza dalle pareti e dagli arredi durante la fermentazione. Poggiare il fusto su una superficie idonea.
- Conservare gli ingredienti al riparo dalla luce e da fonti di calore.
- Non consumare gli ingredienti non diluiti.
- Ingredienti per la produzione di alimenti.
- Versare l'intero contenuto degli ingredienti nel fusto.

SU DI NOI

Tutto ebbe inizio con la birra, una borsa di studio e un'idea. Come molti altri studenti, anche noi integravamo la nostra alimentazione quotidiana con un paio di birre. Non c'è da meravigliarsi quindi che ci sia venuta l'idea di sviluppare un kit per produrre la birra in casa. Avevamo stabilito due principi fondamentali: il kit doveva essere facile da usare e la preparazione doveva richiedere il minor tempo possibile. In fondo anche gli studenti riescono a trovare 10 minuti per sbrigare un lavoretto! Così, quando eravamo ancora studenti, abbiamo sviluppato una procedura e un kit completo per permettere a chiunque di preparare la birra in soli 10 minuti pronto per la fermentazione. Ma c'è ancora qualcosa da dire: per quanto complesse esse siano, noi ci proponiamo di far comprendere a chiunque le procedure di produzione delle bevande e degli alimenti. Per questo abbiamo sviluppato anche il kit per il sidro fatto in casa, che in soli 10 minuti è pronto per la fermentazione.

DON'T WORRY BE HOPPY

Con il nostro kit per la birra fatta in casa vogliamo dare a chiunque la possibilità di produrre la birra in modo semplice e veloce. Sei „hoppy“ del risultato? Fai felici anche a noi mettendo cinque stelle sulla valutazione di Amazon oppure comunicacelo per e-mail all'indirizzo info@braufaesschen.com. Non sei abbastanza „hoppy“? Noi vogliamo che il nostro prodotto vi entusiasmi ed è grazie al tuo feedback che possiamo migliorare il kit per la birra fatta in casa. Contattaci per e-mail all'indirizzo info@braufaesschen.com



LEVERINGSOMVANG

Jouw pakket bevat alles wat je nodig hebt om bier te brouwen. Daarnaast heb je een maatbeker nodig.

- ❶ 1 leeg 5-liter-vat als fermentatietank
- ❷ 1 zak moutextract
- ❸ 1 pakje gist
- ❹ 1 fles hop
- ❺ aroma / houtsnippers*
- ❻ 1 drukventiel

*niet inbegrepen bij: licht bier, pils, donker bier, witbier en pale ale

ZELF BROUWEN

– ZO WERKT HET!

De voorbereiding van jouw bier duurt slechts 10 minuten.

I Verwijder het transparante deksel van de bovenkant van het vat ❶. Til het deksel op voor een latere bewerkingsfase.

II Doe het moutextract ❷ uit de zak in het vat ❶. Zorg ervoor dat er niet te veel extract in de zak achterblijft.

LET OP Als er tijdens het vullen nog wat moutextract aan de rand van de opening achterblijft, veeg het moutextract dan weg met een schone, vochtige doek. Het is erg belangrijk om dat te doen zodat het ventiel niet blijft plakken en zijn functie correct uitvoert, namelijk de druk in het vat regelen.

III Vervolgens 400 ml koud water in de maatbeker afmeten en in het vat ❶ doen. Meet daarna 1 liter kokend water af en doe dat er ook bij.

Kook nog wat water en steriliseer daarmee het meegeleverde drukventiel ❻.

LET OP Neem passende voorzorgsmaatregelen bij het werken met heet water.

Na het vullen is het vat heet! Maak alsjeblieft gebruik van een pannenlap of een theedoek.

INFO Gebruik alleen leidingwater als het geschikt is om te drinken en geen chloor bevat. Gebruik plat mineraalwater als je niet zeker bent!

IV Plaats het transparante deksel opnieuw op de opening van het vat. Schud het vat ongeveer 30 seconden. Druk tijdens het schudden tegen het transparante deksel zodat het niet opengaat.

V Nu kan je jouw vat vullen met koud water. Gebruik daartoe de maatbeker en doe in totaal 2,8 liter koud water in het vat. Wanneer er daarbij teveel schuim ontstaat, onderbreek het proces dan gedurende 5–10 minuten.

VI Doe hop ❹ en gist ❸ in het vat. Als jouw set extra aroma of houtsnippers ❺ bevat, voeg die dan ook toe.

VII Sluit de opening van het vat met het meegeleverde drukventiel. ❻ Pas op dat je het binnenste deel van het ventiel met de rode pin niet in het vat duwt. De beste manier om dit te doen is door het drukventiel aan de zijkant vast te houden. Weet je niet precies wat we bedoelen? Bekijk dan voor de zekerheid onze video



met brouwinstructies. Daartoe hoef je enkel de QR-code te scannen. Het vat moet altijd in een verticale positie worden opgesteld met het drukventiel naar boven gericht.

ZIEZO ...

NU IS ALLES KLAAR. WE HOEVEN ALLEEN NOG MAAR TE WACHTEN!

GISTING

Laat het vat zoveel mogelijk zonder het te bewegen minstens vijf dagen op kamertemperatuur (19°–24°C) staan. De fermentatiefase mag ook enkele dagen langer duren, maar mag niet korter zijn dan vijf dagen.

LET OP Tijdens de gisting kan er schuim uit het ventiel lekken. Plaats het vat op voldoende afstand van meubilair, stofferingen en muren en verplaats het zo mogelijk niet tijdens de gisting. Het kan zijn dat de gist heel hard aan het werk is en er vloeistof over de rand van het vat loopt. Veeg de vloeistof weg met een doek.

Na vijf dagen is de gisting van jouw bier compleet. Plaats het vat nu minstens twee dagen rechtop in de koelkast.

INFO In tegenstelling tot industrieel geproduceerd bier, zal jouw bier een natuurlijke troebelheid behouden.

TIP In ongeopende, gekoelde staat kan jouw zelfgebrouwen bier enkele weken worden bewaard.

TAPPEN

Voordat je jouw bier kan tappen, trek je voorzichtig de rode pin van het drukventiel omhoog en wacht je tot er geen druk meer ontsnapt.

INFO Dit dient ervoor om de druk in het vat te verminderen. Als er tijdens dit proces veel schuim vrijkomt, zet dan de rode pin terug in zijn oorspronkelijke positie. Open vervolgens de tapkraan en laat wat druk en vloeistof ontsnappen. Dat kan je het beste direct boven de gootsteen in je keuken doen.

Om te tappen trek je de pin van het drukventiel naar boven en draai je die opzij. Bij een lange tappauze sluit je het ventiel weer.

TIP Bewaar het vat in de koelkast, geniet ervan en maak het binnen een paar dagen op. Zorg ervoor dat je het ventiel na gebruik sluit door de rode pin terug te zetten in de oorspronkelijke positie.

PROOST!

BEDIENINGSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Het fermentatieproces mag alleen worden uitgevoerd met originele ingrediënten van Customized Drinks.
- Open zowel alle ingrediënten als het vat pas direct voordat je begint met de bereiding.



- De onverdunde ingrediënten zijn niet geschikt voor consumptie.
- De afvoeropening van het drukventiel mag niet worden afgedekt.
- Schud of beweeg het vat niet overmatig.
- Voor optimaal genot plaats je het vat minstens twee uur voor gebruik in verticale positie op een koele plaats.
- Sla het vat niet op onder 0°C of boven 30°C.
- Stel het vat niet bloot aan direct zonlicht.
- Het bier moet direct na opening worden gedronken.
- Als de bodem of het deksel van het vat uitstulpt, laat je de druk onmiddellijk ontsnappen door de tapkraan te openen en het fermentatieproces te stoppen door het vat leeg te maken.
- Bij het schudden van het vat, bij toevoegen van het hete water en steriliseren van het ventiel moet je passende voorzorgsmaatregelen nemen tegen verbranding.
- De commerciële distributie van alcohol is onderworpen aan landspecifieke wetten waaraan voorafgaand aan de distributie moet worden voldaan.
- Het gemengde en gefermenteerde product bevat alcohol.
- Ingrediënten en alcoholgehalte variëren per desbetreffend recept.
- Fermentatie kan leiden tot uittreden van schuim en bier uit het overdrukventiel. Bewaar het vat daarom tijdens de gisting op een geschikte afstand van muren, meubels en stofferingen. Zet het vat op een geschikte ondergrond.
- Ingrediënten beschermen tegen hitte en licht.
- Ingrediënten niet onverdund consumeren.
- Ingrediënten voor de vervaardiging van levensmiddelen.
- Ingrediënten volledig in het vat doen.

OVER ONS

Het begon allemaal met bier, een studiebeurs en een idee. Zoals gebruikelijk bij studenten vulde bier zo nu en dan onze dagelijkse voedselinname aan. Geen wonder dat we op het idee kwamen een set te ontwikkelen waarmee je je eigen bier kunt brouwen. Het geheel moest echter voldoen aan twee basisprincipes: eenvoudig uit te voeren en in zo weinig mogelijk tijd. Want zelfs studenten kunnen 10 vrije minuten vinden om wat werk te doen. Daarom hebben we al tijdens onze studietijd een brouwproces ontwikkeld met de daarbij behorende all-in-one set, waarmee ook jij in slechts 10 minuten je eigen bier kunt voorbereiden voor zijn gisting.

Maar daarmee is de kous nog niet af: Hoe complex de processen van drank- en voedselproductie ook mogen zijn, we zullen een manier vinden om ze begrijpelijk te maken. Daartoe behoort ook onze set voor cider maken, waarvoor eveneens slechts 10 minuten voorbereidingstijd nodig is.

DON'T WORRY BE HOPPY

Met onze bierbrouwset willen we je de kans geven om je eigen bier gemakkelijk en snel te brouwen. Als je hoppy bent met het resultaat, maak ons dan ook hoppy met een vijfsterrenwaardering op Amazon of via jouw feedback aan info@braufaesschen.com. Nog niet hoppy genoeg? We willen met ons product enthousiasme creëren en jouw feedback helpt ons om de bierbrouwset nog beter te maken. Neem contact met ons op via e-mailadres info@braufaesschen.com



LEVERANSOMFATTNING

I detta paket ingår allt du behöver för att brygga öl. Dessutom behöver du en mätbehållare.

- ① 1 tom 5 liters fat som fermentor
- ② 1 dospåse med maltkoncentrat
- ③ 1 paket jäst
- ④ 1 flaska humle
- ⑤ smak/ trä *
- ⑥ 1 tryckventil

* *Ingår inte i: ljus lager, pils, mörkt öl, veteöl och pale ale*

EGEN BRYGGNING

SÅ GÅR DET TILL

Förbereda ditt öl tar bara 10 minuter.

I Ta bort det genomskinliga locket från fatets ① översida. Lyft locket för ett senare steg.

II Fyll på allt maltkoncentrat ② från påsen i fatet ①. Se till att inte alltför mycket extrakt finns kvar i påsen.

OBSERVERA Avlägsna maltextrakten med en ren och fuktig rengöringsduk, om det blir kvar lite på kanten av öppningen vid ifyllningen. Det är väldigt viktigt, så att ventilen inte klibbar fast och därmed inte kan göra sitt arbete, det vill säga reglera trycket i fatet.

III Mät sedan upp 400 ml kallt vatten i mätbägaren och fyll i fatet ①. Mät sedan upp 1 liter kokande vatten och fyll i det också. Koka lite mer vatten och sterilisera med medlevererad tryckventil ⑥.

OBSERVERA Motsvarande försiktighet, när du arbetar med varmt vatten. Efter påfyllning är fatet varmt! Vänligen ta en potholder eller en handduk för att hjälpa till.

INFO Använd endast kranvatten, om det är lämpligt att dricka och inte innehåller klor. Använd icke kolsyrat mineralvatten om du är osäker!

IV Vuelve Sätt tillbaka det genomskinliga locket på fatets öppning. Skaka fatet ungefär 30 sekunder. Vid skakning håll mot det genomskinliga locket, så det inte öppnas.

V Nu kan du fylla ditt fat med kallt vatten. Använd mätbehållaren och fyll på totalt 2,8 liter kallt vatten i fatet. Om alltför mycket skum utvecklas, avbryt processen i 5–10 minuter.

VI Tillsätt humle ④ och jäst ③. Om din uppsättning innehåller extra smak eller trä ⑤, lägg till det också.

VII Stäng trummans öppning med den medföljande tryckventilen ⑥. Tryck inte in den inre delen av ventilen med det röda stiftet i fatet. Håll därför i tryckventilen helst från sidan.

Är du osäker på vad vi menar exakt? Titta då för säkerhets skull på vår videofilm om bryggning. Skanna helt enkelt QR-koden. Fatet ska alltid ställas in vertikalt med tryckventilen uppåt.

SÅ ... REDO FÖR NU.

NU ÄR DET DAGS ATT VÄNTA!



JÄSNING

Låt behållaren stå i rumstemperatur (19°–24°C) orörd så lite som möjligt i fem dagar. Fermenteringsfasen kan ta några dagar längre, men bör inte vara kortare än fem dagar.

OBSERVERA Under fermenteringen kan skum läcka ut ur ventilen. Placera fatet med tillräckligt avstånd till möbler och väggar och rör om möjligt inte under jäsning. Det är möjligt att din jäst arbetar särskilt flitigt och att det tränger ut vätska från fatets kant. Torka i så fall bort vätskan med en rengöringsduk.

Efter fem dagar är jäsningen av din öl avslutad. Placera nu fatet upprätt i kylskåpet under minst två dagar.

INFO Till skillnad från industriellt producerad öl behåller din öl en naturlig grumlighet.

TIPS I öppnat, kylt tillstånd är den egen tillverkade ölet hållbart i flera veckor.

TAPP

Innan du kan tappa ditt öl, dra försiktigt tryckventilens röda stift uppåt och vänta tills inget mer tryck släpps ut.

INFO Detta tjänar till att minska trycket i fatet. Sätt det röda stiftet i utgångspositionen igen, om det tränger ut mycket skum under det här förloppet. Öppna då tappkranen och släpp först ut lite tryck och lite vätska. Gör det helst direkt över diskhon i ditt kök.

För att trycka, dra tryckventilens stift uppåt och vrid den till sidan. Vid längre tapp paus stäng ventilen igen.

TIPS Förvara fatet i kylskåpet och njut av det inom några dagar. Om du inte dricker din öl på en gång, var noga med att stänga ventilen efter användning genom att återföra det röda stiftet till sin ursprungliga position.

SKÅL!

DRIFT OCH VARNINGAR

- Fermenteringsprocessen får endast utföras med ursprungliga ingredienser för skräddarsydda drycker.
- Öppna alla ingredienser och fatet omedelbart innan du börjar producera.
- De outspädda ingredienserna är inte lämpliga för konsumtion.
- Utloppsöppningen på tryckluftsventilen får inte täckas.
- Skaka inte eller flytta fatet för mycket.
- För optimal njutning, förvara behållaren i ett svalt och upprätt läge i minst två timmar före förbrukning.
- Förvara inte fatet under 0°C eller över 30°C.
- Utsätt inte fatet för direkt solljus.
- Ölet ska konsumeras direkt efter öppnandet.
- Om botten eller locket på fatet spänner, släpp omedelbart trycket genom att öppna kranen och stoppa fermenteringsprocessen genom att tömma fatet.
- Vid skakning av fatet, vid fyllning av varmt vatten och sterilisering av ventilen, vidta lämpliga försiktighetsåtgärder mot skällning.
- Kommersiell distribution av alkohol är föremål för landsspecifika lagar som måste uppfyllas före distributionen.



- Blandad och fermenterad produkt innehåller alkohol.
- Ingredienser och alkoholhalt varierar beroende på individuellt recept.
- Fermentering kan orsaka frisättning av skum och öl från tryckavlastningsventilen. Förvara därför fatet under jäsning på lämpligt avstånd från väggar och inredning. Ställ fatet på lämpligt underlag.
- Skydda ingredienser från värme och ljus.
- Intag inte ingredienser oförtunnat.
- Ingredienser för tillverkning av livsmedel.
- Tillsätt ingredienser komplett i fatet.

OM OSS

Allt började med öl, ett stipendium och en idé. Som vanligt med studenter kompletterade den ena eller andra ölen vårt dagliga matintag. Inte konstigt att vi kom med idén att utveckla en uppsättning som du kan brygga din egen öl med. Hela saken bör dock vara föremål för två grundläggande principer: en enkel operation och så lite tid som möjligt. Trots allt hittar även studenter 10 minuter att göra lite arbete. Därför utvecklade vi en bryggingsprocess med en all-in-one-uppsättning under studietid, vilket gör att du kan producera din egen öl för jäsning på bara 10 minuter.

Men här är inte slutet: Oavsett hur komplicerat processerna i dryckerna och livsmedelsproduktionen kan vara, hittar vi ett sätt att presentera dem förståeligt. Detta inkluderar även vårt ölbryggset, som också kräver endast 10 minuters förberedelsestid.

DON'T WORRY BE HOPPY

Med vårt ölset vill vi ge dig möjligheten att snabbt och enkelt göra din egen öl. Om du är nöjd med resultatet, låt oss veta med ett femstjärnigt betyg på Amazon eller via e-post på info@braufaesschen.com.

Inte tillräckligt nöjd? Vi vill inspirera med vår produkt och din feedback hjälper oss att göra bryggsatsen ännu bättre. Kontakta oss med e-post under info@braufaesschen.com



LEVERINGSOMFANG

Denne pakke indeholder alt det, du har brug for til ølbrygning. Derudover skal du bruge et målebæger.

- 1 tomt 5-liters fad som gærbeholder
- 1 pose med maltekstrakt
- 1 pakke gær
- 1 flaske humle
- 1 aroma / træsorter*
- 1 trykventil

* ikke indeholdt ved: *Lys, Pils, Mørk, Hvedeøl og Pale Ale*

BRYG SELV –

SÅ DAN GØR DU!

Det tager 10 minutter at forberede din øl.

I Ta Fjern det gennemsigtige låg fra fadets ❶ top. Gem låget til et senere arbejdsstrin.

II Fyld maltekstraktet ❷ fra posen i fadet ❶. Sørg for, at der ikke er for meget ekstrakt tilbage i posen.

BEMÆRK Såfremt en del af maltekstrakten ved påfyldning bliver siddende på kanten af åbningen, skal maltekstrakten tørres af med en ren & fugtig klud. Det er meget vigtigt, så ventilen ikke klæber sammen og derved ikke gør sit arbejde korrekt, dvs. regulerer trykket i fadet.

III Kom først 400 ml koldt vand i målebægeret, og hæld det i fadet ❶. Mål derefter 1l kogende vand af, og hæld det i. Kog noget mere vand, og steriliser den medfølgende trykventil ❸ med det.

PAS PÅ Træf passende forholdsregler, når du arbejder med varmt vand. Efter opfyldningen er fadet varmt! Tag en grydelap eller et viskestykke som hjælp.

INFO Brug kun ledningsvand, hvis det er drikkeligt og ikke indeholder klor. Brug stillestående mineralvand, hvis du er i tvivl!

IV Læg det gennemsigtige låg tilbage på fadets åbning. Ryst fadet i ca. 30 sekunder. Tryk på det gennemsigtige låg under omrystningen, så det ikke går op.

V Nu kan du fylde fadet op med koldt vand. Brug målebægeret, og fyld i alt 2,8l vand i fadet. Hvis der derved opstår for meget skum, skal du afbryde processen i 5–10 minutter.

VI Tilsæt humle ❹ og gær ❸ i fadet. Hvis sættet indeholder ekstra aroma eller træ ❺, skal det også tilsættes.

VII Luk fadets åbning med den medfølgende trykventil ❸. Her skal du passe på ikke at trykke den indvendige del af ventilen med den røde stift ned i fadet. Det er derfor bedst, at du tager fat i trykventilen i siden.

Er du i tvivl om, hvad vi præcist mener? Så kan du for en sikkerheds skyld se vores bryggeguide-video. Her skal du bare scanne QR-koden.

Fadet skal altid stilles oprejst i lodret stilling og trykventilen skal pege opad.



SÅ ... KLAR TIL DEN FØRSTE.

NU ER DET BARE AT VENTE!

GÆRING

Lad nu fadet stå ubevægeligt ved stuetemperatur (19°–24°C) i fem dage. Gærfasen kan også godt vare nogle dage længere, men bør dog ikke tage under fem dage.

PAS PÅ Under gæringen kan der sive skum ud af ventilen. Placer fadet med rigelig afstand til møbler og vægge, og bevæg det helst slet ikke under gæringen. Det er muligt, at din gær arbejder meget flittigt, og væske derfor løber ud ved kanten af fadet. Væsken skal tørres af med en klud.

Efter fem dage er gæringsprocessen til ølbrygningen færdig. Stil nu fadet i køleskabet, og lad det stå der i mindst to dage i oprejst tilstand.

INFO I modsætning til industriøl bevarer øllet en naturlig ukklarhed.

TIP Det hjemmebryggede øl kan holde sig flere uger i uåbnet, nedkølet tilstand.

TAPNING

Før øllet kan tappes, skal du forsigtigt presse trykventilens røde stift opad og vente, til der ikke længere slipper tryk ud.

INFO Derved sænkes trykket i fadet. Såfremt der ved denne proces løber meget skum ud, skal du sætte den røde stift i

udgangspositionen igen. Derefter skal du åbne aftapningsshanen og lukke lidt tryk og væske ud. Det er bedst at gøre dette direkte over vasken i dit køkken.

I forbindelse med tapningen skal trykventilens stift trækkes opad og drejes til siden. Ved længere pause i tapningen lukkes ventilen igen.

TIP Opbevar fadet i køleskabet, og nyd det inden for nogle få dage. Sørg for at lukke ventilen igen efter brug ved at presse den røde stift tilbage i udgangsposition.

SKÅL!

BETJENINGS- OG ADVARSELSANVISNINGER

- Gærprocessen må kun udføres med originale ingredienser til de tilpassede drikkevarer.
- Åbn først alle ingredienserne og fadet, umiddelbart inden brygningen starter.
- De ufortyndede ingredienser egner sig ikke til indtagelse.
- Trykluftventilens udluftningsåbning må ikke tildækkes.
- Fadet må ikke omrystes eller bevæges unødigt.
- For optimal nydelse skal tønden opbevares køligt i oprejst stilling mindst to timer før brug.
- Fadet må ikke opbevares under 0 °C eller over 30 °C.
- Undgå at udsætte fadet for direkte sollys.



- Øllet skal drikkes lige efter åbningen.
- Hvis fadets bund eller låget bøjes, skal trykket straks fjernes ved at åbne taphanen og stoppe gæringsprocessen ved at tømme fadet.
- Når du ryster fadet, fylder varmt vand på og steriliserer ventilen, skal du træffe passende forholdsregler mod skoldning.
- Erhvervsmæssig distribution af alkohol er underlagt de enkelte forbundsstaters love, som skal overholdes, inden salget finder sted.
- Det blandede og fermenterede produkt indeholder alkohol.
- Indholdsstofferne og alkoholindholdet varierer alt efter de enkelte opskrifter.
- Ved gæringen kan der sive skum og øl ud af overtryksventilen. Derfor skal fadet under gæringen opbevares i passende afstand fra vægge og møbler. Fadet skal opstilles på et egnet underlag.
- Ingredienser beskyttes mod varme og lys.
- Ingredienser må ikke spises ufortyndet.
- Ingredienser til fremstilling af fødevarer.
- Ingredienser skal tilsættes komplet i fadet.

OM OS

Det hele startede med øl, et stipendium og en idé. Som det så ofte er tilfældet blandt studerende blev vores daglige kostindtag også suppleret af diverse øl. Ikke underligt, at vi kom på ideen med at udvikle et sæt til hjemmebrygning af øl. Hele konceptet skal dog opfylde to grundlæggende principper: en simpel betjening og et minimalt tidsforbrug. Når det kommer til stykket, kan selv studerende afse 10 minutter til at få noget arbejde fra hånden. Så allerede i studietiden udviklede vi en brygningsproces med det skræddersyede alt-i-ét-sæt, som også giver dig mulighed for at gøre din egen øl klar til gæring på bare 10 minutter.

Men det slutter ikke her: Uanset hvor komplekse processerne i drikkevarer – og fødevarerproduktion måtte være, vil vi finde en måde at anskueliggøre dem på. Dette gælder også for vores sæt til ciderbrygning, som ligeledes kun kræver 10 minutters forberedelsestid.

DON'T WORRY BE HOPPY

Med vores ølbrygningssæt vil vi give dig mulighed for at brygge din egen øl hurtigt og nemt. Er du tilfreds med humleresultatet, må du gerne give os fem stjerner på Amazon eller feedback på info@braufaesschen.com. Endnu ikke helt tilfreds? Vi vil gerne begejstre med vores produkt, og din feedback hjælper os med at gøre ølbrygningssættet endnu bedre. Kontakt os på mail på info@braufaesschen.com



TOIMITUKSEN SISÄLTÖ

Paketissa on kaikki, mitä tarvitset oluen valmistukseen. Tarvitset lisäksi mitta-astian.

- 1 tyhjä 5-litrin tynnyri käymisastiana
- 1 pussi mallasuutetta
- 1 pakkaus hiivaa
- 1 pullo humalaa
- 5 aromi / puut*
- 6 1 paineventtiili

* ei sisälly seuraaviin tuotteisiin: Vaalea olut, Pilsneri, Tumma olut, Vehnäolut ja Pale Ale

VALMISTA SIIDERI ITSE -

NÄIN SE TOIMII!

Olutsetin valmistelut kestävät vain 10 minuuttia.

I Ta Poista tynnyrin **1** päällä oleva läpinäkyvä kansi. Pidä kansi tallessa myöhempää työvaihetta varten.

II Täytä mallasuute pussista **2** tynnyriin **1**. Varmista, että pussiin ei jää liikaa uutetta.

VARO Jos mallasuutetta jää aukon reunaan täytön aikana, pyyhi mallasuute pois puhtaalla ja kostealla liinalla. Tämä on erittäin tärkeää, jotta venttiili ei tartu kiinni ja tekee tehtävänsä kunnolla, eli säätölele tynnyrin painetta.

III Mittaa ensin 400 ml kylmää vettä mittakuppiin ja laita se tynnyriin **1**. Mittaa sen jälkeen 1l kiehuva vettä ja

lisää myös se. Keitä hieman lisää vettä ja steriloi sen avulla paineventtiili **6**.

VARO Käytä asianmukaisia varotoimia, kun työskentelet kuumalla vedellä. Täyttämisen jälkeen tynnyri on kuuma! Ota avuksi pannulappu tai astiapyyhe.

INFO Käytä vesijohtovettä vain, jos se sopii juomavedeksi eikä sisällä klooria. Käytä hiilihapotonta kivennäisvettä, jos olet epävarma!

IV Laita tynnyrin päälle tuleva läpinäkyvä kansi takaisin. Ravista tynnyriä noin 30 sekuntia. Paina ravistelun aikana sormilla läpinäkyvää kantta vasten niin, ettei se aukene.

V Nyt voit täyttää tynnyrin kylmällä vedellä. Käytä mittakuppia ja täytä 2,8 litraa kylmää vettä tynnyriin. Jos syntyy siinä yhteydessä paljon vaahtoa, keskeytä toimenpide 5–10 minuutiksi.

VI Lisää tynnyriin humala **4** ja hiiva **3**. Jos setissä on mukana lisäaromi tai puu **5**, lisää sekin.

VII Sulje tynnyrin aukko mukana toimitetulla paineventtiilillä **6**. Varo työntämästä punaisella tapilla varustettua venttiilin sisäosaa tynnyriin. Paras tapa tehdä tämä on ottaa paineventtiilistä kiinni sivulta.

Oletko epävarma siitä, mitä tarkalleen tarkoitamme? Katso sitten varmuuden vuoksi oluenteko-ohjevideomme. Skannaa sitä varten QR-koodi.

Tynnyri on aina asennettava pystyasentoon ja paineventtiili osoitettava ylöspäin.



NÄIN...

**ENSIMMÄINEN VAIHE ON TEHTY.
NYT EI AUTA MUU KUIN ODOTTAA!**

KÄYMINEN

Anna tynnyrin seistä liikkumatta huoneenlämmössä (19°–24°C) viiden päivän ajan. Käymisvaihe voi kestää pidempään kuin muutaman päivän, mutta se ei saisi olla lyhyempi kuin viisi päivää.

VARO Käymisen aikana vaahtoa saattaa vuotaa venttiilistä. Laita tynnyri riittävälle etäisyydelle huonekaluista ja seinistä, ja jos mahdollista, älä siirrä sitä käymisen aikana. On mahdollista, että hiivasi toimii erityisen ahkerasti ja nestettä valuu ulos tynnyrin reunalta. Pyyhi neste pois liinalla.

Viiden päivän kuluttua oluen käyminen on valmis. Aseta tynnyri nyt vähintään kahdeksi päiväksi pystysuoraan jääkaappiin.

INFO Toisin kuin teollisesti valmistettu olut, oluesi säilyttää luonnollisen sameuden.

VIHJE Avaamattomassa, jäädytetyissä tilassa itse valmistettua olutta voidaan säilyttää useiden viikkojen ajan.

PULLOTTAMINEN

Ennen kuin voit pullottaa oluesi, paineventtiilin punainen tappi täytyy vetää varovasti ylöspäin ja odottaa, kunnes painetta ei enää poistu.

INFO Tämän tarkoitus on paineen vähentäminen tynnyrissä. Jos vaahtoa vuotaa runsaasti tämän prosessin aikana,

palauta punainen tappi alkuperäiseen asentoonsa. Avaa sitten hana ja vapauta painetta ja nestettä. Tämä on parasta tehdä keittiön pesualtaan yläpuolella.

Vedä pullottamista varten paineventtiilin tappi ylöspäin ja käännä se sivulle. Sulje venttiili uudestaan, jos keskeytät pullottamisen pidemmäksi ajaksi.

VIHJE Säilytä tynnyri jääkaapissa ja nauti oluesta muutamassa päivässä. Sulje sen takia venttiili käytön jälkeen palauttamalla punainen tappi alkuperäiseen asentoonsa.

KIPPIS!

KÄYTTÖ- JA VAROITUSOHJEET

- Käymisprosessin saa suorittaa vain Customized Drinks alkuperäisten ainesosien kanssa.
- Avaa kaikki ainesosat ja tynnyri vasta välittömästi ennen valmistuksen aloittamista.
- Laimentamattomat ainesosat eivät sovi nautittavaksi.
- Paineilmaventtiilin tyhjennysaukkoa ei saa peittää.
- Älä ravista tai siirrä tynnyriä liikaa.
- Säilytä tynnyri optimaalista nautintoa varten viileässä ja pystyasennossa vähintään kahden tunnin ajan ennen nauttimista.
- Älä säilytä tynnyriä alle 0°C tai yli 30°C lämpötilassa.
- Älä altista tynnyriä suoralle auringonvalolle.



- Avaamisen jälkeen olut pitäisi juoda heti.
- Jos tynnyrin pohja tai kansi kohoaa, vapautaa välittömästi paine avaamalla hana tai ja pysäyttämällä käymisprosessin tyhjentämällä tynnyrin.
- Suorita asianmukaiset varotoimet suojatuaksesi palovammoilta, jos ravistat tynnyriä, täytät sen kuumalla vedellä ja steriloi venttiilin.
- Alkoholin kaupallinen jakelu on maa-kohtaisten lakien alaista ja säädökset otettava huomioon ennen jakelua.
- Sekoitettu ja fermentoitu tuote sisältää alkoholia.
- Ainekset ja alkoholipitoisuus vaihtelevat yksittäisen reseptin mukaan.
- Käymisen aikaan saattaa vapautua vaahtoa ja olutta paineenrajoitusventtiilistä. Säilytä tynnyri sen takia käymisen aikana sopivalla etäisyydellä seinistä ja huonekaluista. Aseta tynnyri sopivalle pinnalle.
- Suojaa ainesosia kuumuudelta ja valolta.
- Ainesosia ei saa nauttia laimentamattomina.
- Ainesosat elintarvikkeiden valmistamiseksi.
- Laita kaikki ainekset tynnyriin.

MEISTÄ

Kaikki alkoi oluella, stipendillä ja idealla. Kuten tavallisesti opiskelijoiden kesken, olut on aika usein täydentänyt päivittäistä ruokavaliota. Ei ihme, että keksimme ajatuksen kehittää setin, jolla voit valmistaa omaa olutta. Koko prosessin pitäisi kuitenkin täyttää kaksi peruseriaatetta: yksinkertainen toiminta ja mahdollisimman vähäinen ajankäyttö. Loppujen lopuksi jopa opiskelijoilta löytyy 10 vapaata minuuttia tehdä työtä. Siksi kehitimme jo opiskeluaikana valmistusprosessin sopivalla all-in-one-setillä, jolla myös sinä voit valmistaa oman oluesi ja saada sen käymistilaan vain 10 minuutissa.

Mutta tässä ei ole vielä kaikki: riippumatta siitä, kuinka monimutkaisia juomien ja elintarvikkeiden tuotannon prosesseja voi olla olemassa, löydämme keinoon kuvata niitä ymmärrettävästi. Siihen kuuluu myös meidän siiderivalmistussettimme, joka sekin tarvitsee vain 10 minuuttia valmistusaikaa.

DON'T WORRY BE HOPPY

Meidän olutvalmistus-setillämme haluamme antaa sinulle mahdollisuuden valmistaa omaa olutta helposti ja nopeasti. Anna meille viiden tähden arvostelu Amazonilla tai laita palautetta osoitteeseen info@braufaesschen.com, jos olet tyytyväinen tulokseen.

Ei vielä täysin tyytyväinen? Haluamme, että innostut meidän tuotteistamme ja palautteesi auttaa meitä tekemään oluen valmistussetistä entistä paremman. Ota yhteyttä sähköpostitse osoitteeseen info@braufaesschen.com



OBSAH BALENÍ

K vaření si připravte odměrku.
Vše ostatní je součástí balení.

- 1 prázdný 5l soudek
- 1 pytlík se sladovým extraktem
- 1 pytlík pivovarských kvasnic
- 1 lahvička s chmelovým extraktem
- 1 lahvička s příchutí / dřevěné chipsy*
- 1 tlakový ventil

* není součástí dodávky pro: ležák, plzeňské, tmavé, pšeničný speciál a pale ale

UVAŘTE SI VLASTNÍ

PIVO!

Příprava zabere přibližně 10 minut.

I Odstraňte ochranné víčko z horní části soudku ①. Víčko nevyhazujte, budete ho potřebovat v jednom z dalších kroků přípravy!

II Přelijte do soudku ① sladový extrakt z pytlíku ②. Ujistěte se, že je pytlík maximálně vyprázdněný.

POZOR Pokud při plnění zůstane část sladového výtažku na okraji otvoru, setřete jej čistým a vlhkým hadříkem. To je velmi důležité, aby se ventil nezalepil a byla zajištěna jeho správná funkce, tj. regulace tlaku v sudu.

III Pomocí odměrky nalijte do soudku ① 400 ml studené vody. Následně do soudku nalijte 1 L vařící vody. Doporučujeme sterilizovat tlakový ventil ⑥ tím, že jej na chvíli ponoříte do vařící vody.

POZOR Soudek bude horký, doporučujeme použít chňapky nebo ručník jako ochrannou pomůcku.

INFO Použijte vyhradně pitnou vodu, nechlorovanou, která je vhodná k požívání. Pokud si nejste jisti kvalitou vody, použijte lahvovou vodu!

IV Uzavřete soudek víčkem, které jste z něj odstranili v prvním kroku. Ujistěte se, že je soudek víčkem pevně uzavřený a zatřeste s ním po dobu alespoň 30 vteřin. Při třesení držte prsty na víčku.

INFO Protřepání soudku je nezbytné pro rozpuštění mladiny v horké vodě. Správně rozpuštěnou mladinu poznáte tak, že dno barelu bude horké. Jakmile je mladina rozpuštěná, můžete víčko odstranit a už ho nebudete potřebovat.

V Nyní nalijte do soudku dalších 2,8 L studené vody.

TIP Pokud se soudek během přidávání vody zaplní pěnou, nechte ji po dobu 5–10 minut usadit a následně doplňte zbytek vody.

VI Přidejte suché pivovarské kvasnice ③ a chmelový extrakt ④. Pokud je součástí Vašeho balení lahvička s příchutí nebo dřevěné chipsy ⑤, přidejte je také.

VII Zavřete soudek přiloženým tlakovým ventilem ⑥. Dbejte, abyste vnitřní část ventilu s červeným kolíkem nezatlačili do sudu. Přitom je nejlepší držet tlakový ventil ze strany. Nejste si jisti, co přesně máme na mysli? V takovém případě se pro jistotu podívejte na naše video s návodem k vaření piva.



Stačí naskenovat QR kód.
Postavte soudek ve svisle poloze tak, aby se ventil nachazel nahoře.

INFO Tlakový ventil reguluje míru tlaku uvnitř soudku uvolňováním přebytečného oxidu uhličitého.

PRO DNEŠEK JE HOTOVO!

GRATULUJEME! TEĎ UŽ SE MŮŽETE POSADIT, RELAXOVAT A PŘEMÝŠLET, JAKÉ SKVĚLÉ VAŠE PIVO BUDE.

KVAŠENÍ

Prvních 5 dní nechejte soudek ve stabilní pozici (pokojová teplota 19°–24°C). Snažte se s ním co nejméně hýbat. Proces kvašení nelze urychlit, proto je nezbytné, abyste pivo v soudku nechali kvasit minimálně 5 dní.

INFO Kvasnice se pouští do práce a po dobu 5 dní přeměňují cukr obsažený ve sladku na alkohol a oxid uhličitý.

DŮLEŽITÉ Během kvašení může ze soudku přes tlakový ventil unikat pěna. Ujistěte se, že soudek není blízko nábytku, zdí či čehokoliv jiného, co by pěna mohla zašpinit či poničit. Po dobu kvašení se soudkem hýbejte co nejméně, nejlépe vůbec. Je možné, že kvasinky pracují obzvláště intenzivně a tekutina dosahuje až k okraji sudu. Tekutinu setřete hadříkem.

Proces kvašení je hotový po 5 dnech. Nyní soudek vezměte a postavte jej na 2 dny do lednice. Postavte jej tlakovým ventilem nahoru.

INFO Postavení soudku na 2 dny do lednice pomáhá “vyčistit” pivo. Během těchto 2 dní klesnou kvasnice ke dnu a Vaše pivo je připravené. Berte prosím na vědomí, že Vámi uvažené pivo je, na rozdíl od běžně kupovaného piva, nefiltrované, bude tedy přirozeně zakalené.

TIP V neotevřeném soudku v lednici vydrží Vaše pivo čerstvé několik týdnů. Po prvním načepování vydrží maximálně měsíc.

ČEPOVÁNÍ

Opatrně vytáhněte červený kolíček od tlakového ventilu a vypusťte veškerý vzduch ze soudku. Pokud při vypouštění vzduchu ze soudku uniká velké množství pěny, doporučujeme nejdříve načepovat 1–2 sklenice piva za pomoci spodního kohoutku.

INFO Tento krok je nezbytný pro snížení tlaku v soudku. Pokud během tohoto procesu uniká velké množství pěny, vraťte opět červený kolík do výchozí polohy. Poté otevřete kohoutek a poněkud upusťte tlak a kapalinu. Nejvhodnější je to udělat přímo nad dřezem v kuchyni.

K čepování vytáhněte spodní kohoutek a otočte jím. Pokud nebudete nějakou dobu čepovat, zatlačte kohoutek zpátky do původní polohy.

TIP Pro zachování co nejlepší chuti piva, skladujte soudek v lednici a obsah vypijte během pár dní od otevření. Teplé a uleželé pivo nechutná nikomu. :)



ZVLÁDLI JSTE TO!

NA ZDRAVÍ!

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- K vaření používejte pouze ingredience, které jsou součástí balení.
- Soudek a přiložené ingredience otevírejte pouze před začátkem vaření piva.
- Žádné nerozpuštěné suroviny by neměly být konzumovány.
- Nezakrývejte vypouštěcí otvor tlakového ventilu.
- Netřepte se soudkem během kvašení.
- Pro co nejlepší výsledek skladujte soudek postavený tlakovým ventilem nahoru a před konzumací ho dejte alespoň na 2 hodiny do lednice.
- Skladujte při teplotě od 0 °C do 30 °C.
- Nevystavujte soudek přímému slunečnímu záření.
- Po prvním načepování pivo spotřebujte co nejdříve.
- Pokud se soudek během kvašení začne nafukovat (dno bude začínat mít tvar oblouku), okamžitě proces kvašení zastavte. A to buď vytažením čepovacího kohoutku.
- Dávejte si pozor při práci s vařící vodou.
- Používejte ochranné pomůcky, zvláště při plnění soudku horkou vodou a sterilizaci tlakového ventilu.
- Uvařené pivo obsahuje alkohol a lepek.
- Při procesu kvašení může přes tlakový ventil pivo unikat. Ujistěte se, že není v blízkosti zdí a nábytku.
- Prodej alkoholu se řídí příslušnými zákony.
- Chraňte suroviny před slunečním zářením

O NÁS

Vše začalo na univerzitě, pivem a geniálním nápadem. Stejně jako jiní studenti jsme často zašli na pivo. Právě na univerzitě vznikl nápad na vývoj jednoduché sady na výrobu kvalitního piva. Chtěli jsme, aby náš nápad splňoval dva základní požadavky: Výroba by měla být snadná a rychlá. Konec konců i student si může vyšetřit 10 minut na něco jiného. Naše sady typu „vše v jednom“ umožňují připravit vše potřebné k fermentaci v průběhu pouhých 10 minut. Ale tím náš příběh nekončí: Nežůstali jsme stát na místě. Bez ohledu na to, jak je to náročné, nepřestáváme hledat způsoby, jak vyrobit potraviny a nápoje nejjednodušším a nejlepším způsobem. Příkladem splnění tohoto závazku představují sady pro výrobu cideru, které umožňují připravit cider za pouhých 10 minut!

DON'T WORRY BE HOPPY

Chceme vám umožnit uvařit si vlastní pivo rychle a snadno!
 Jste s výsledkem spokojeni?
 Laskavě nás ohodnoťte na Amazonu.
 Anebo není dostatečně „hoppy“?
 Neustále se snažíme o zdokonalování našich výrobků a v tom nám velmi pomůže jakákoli odezva.
 Laskavě nám zašlete e-mail na info@braufaesschen.com

- Nekonzumujte samotné suroviny
- Suroviny jsou určeny k přípravě piva
- Ujistěte se, že jste k přípravě použili všechny suroviny, které balení obsahuje



PL

DOSTARCZONA ZAWARTOŚĆ

W zestawie do produkcji piwa znajduje się wszystko, czego potrzebujesz. Potrzebujesz jeszcze tylko dzbanka z miarką, czajnika i lodówki.

- 1 pusta pięciolitrowa beczka
- 1 torebka ekstraktu słodowego
- 1 opakowanie drożdży
- 1 butelka ekstraktu z chmielu
- aromaty / zrębki*
- 1 zawór regulacji ciśnienia

* niezawarte w: Lager, Pilsner, Piwo Ciemne, Piwo Pszeniczne i Pale Ale

UWARZ SWOJE WŁASNE

PIWO!

Przygotowanie piwa zajmuje tylko 10 minut.

I Zdejmij przezroczystą pokrywę z górnej części beczki ❶. Odłóż ją na bok. Będzie potrzebna później.

II Napełnij beczkę ❶ ekstraktem słodowym z torebki ❷. Upewnij się, że całkowicie opróżniłeś torebkę.

UWAGA Jeśli podczas napełniania na krawędzi otworu pozostanie trochę ekstraktu słodowego, to wytrzyj go czystą i wilgotną ściereczką. Jest to bardzo ważne, aby zawór nie zaklejał lub nie zaciął się i prawidłowo spełniał swoje zadanie, czyli regulował ciśnienie w beczce.

III Za pomocą dzbanka z miarką wlej 400 ml zimnej wody do beczki ❶.

Następnie dodaj 1 litr wrzącej wody do beczki. Upewnij się również, że zawór regulacji ciśnienia ❸ został wysterylizowany poprzez zalanie go wrzącą wodą.

Zalecamy wlanie wrzątku do odpowiedniej miski.

OSTROŻNIE! Należy pamiętać o zachowaniu odpowiednich środków ostrożności przy obchodzeniu się z gorącą wodą! Beczka będzie gorąca! Podczas jej trzymania najlepiej używać rękawic kuchennych lub ręcznika.

INFORMACJA Stosować wyłącznie wodę pitną, niechlorowaną, zdatną do spożycia. Jeśli nie masz pewności, używaj wody butelkowanej!

IV Ponownie zamknij beczkę przezroczystą pokrywą, upewniając się, że jest ona prawidłowo uszczelniona. Następnie potrząśnij beczką przez około 30 sekund, upewniając się, że dociskasz pokrywę podczas potrząsania.

INFORMACJA Ten krok jest konieczny do wstępnego rozpuszczenia brzezki w gorącej wodzie. Będziesz wiedział, że brzezka się rozpuściła, gdy dno beczki będzie ciepłe. Po rozpuszczeniu się brzezki odłóż przezroczystą pokrywę.

V Teraz nadszedł czas na napełnienie beczki zimną wodą. Używając ponownie dzbanka z miarką, dodaj do beczki kolejne 2,8 litra zimnej wody.

RADA Jeśli podczas dolewania wody z beczki wydobywa się dużo piany, pozwól jej osiąść na 5–10 minut, a następnie dolej resztę wody.



VI Dodaj drożdże ⑤ i chmiel ④ do beczki. Jeśli Twój zestaw zawiera dodatkowe aromaty lub wiórki drzewne ⑤, również je dodaj.

VII Zamknij beczkę za pomocą dołączonego zaworu regulacji ciśnienia ⑥. Upewnij się, czy wewnętrzna część zaworu z czerwonym kołkiem nie jest wciśnięta do beczki. Najlepszym sposobem na to jest chwywanie zaworu ciśnieniowego z boku. Nie jesteś pewien, co dokładnie mamy na myśli? Dla pewności obejrzyj nasz film instruktażowy o warzeniu. Wystarczy zeskanować kod QR. Ustaw beczkę pionowo, tak aby zawór ciśnieniowy znajdował się na górze.

INFORMACJA Zawór regulacji ciśnienia reguluje atmosferę w beczce, pozwalając na uwolnienie naturalnego dwutlenku węgla, gdy wytworzy się zbyt duże ciśnienie.

PRACA NA DZISIAJ ZOSTAŁA WYKONANA! GRATULACJE! USIĄDŹ WYGODNIE, ZRELAKSUJ SIĘ I POMYŚL, JAK WSPANIALE BĘDZIE SMAKOWAĆ TWOJE PIWO.

FERMENTACJA

Pozostaw beczkę w nieruchomej pozycji przez pięć dni (temperatura pokojowa 19°–24°C). Staraj się w ogóle nie ruszać beczki. Nie przechodź do następnego kroku przed upływem minimum pięciu dni, nie można przyspieszać fermentacji!

INFORMACJA Jak horda pracowitych mrówek przed koszem piknikowym, drożdże przez pięć dni zabierają się do pracy, przekształcając cukier zawarty w słodzie w alkohol i dwutlenek węgla.

WAŻNE W fazie fermentacji z zaworu może wydobywać się piana. Dlatego należy upewnić się, że beczka znajduje się z dala od mebli. W ciągu tych pięciu dni należy również powstrzymać się od poruszania beczką tak bardzo, jak to tylko możliwe. Możliwe, że drożdże pracują szczególnie intensywnie i płyn wycieka na krawędź beczki. Zetrzyj płyn szmatką.

Piwo jest w pełni sfermentowane po pięciu dniach. Postaw beczkę pionowo w lodówce na dwa dni w celu kondycjonowania piwa.

INFORMACJA Przechowywanie piwa w lodówce przez dwa dni pomaga w jego klarowaniu. Drożdże naturalnie opadną na dno beczki, spełniły już swoje zadanie. W przeciwieństwie do piwa produkowanego przemysłowo, piwo nie jest filtrowane, więc będzie miało naturalne zmętnienie.

RADA Piwo pozostanie świeże przez kilka tygodni, tak długo, jak beczka pozostanie nieotwarta w lodówce.

SPUST PIWA

Ostrożnie podnieś czerwony kołek na zaworze regulacji ciśnienia (na górze beczki), aby uwolnić nadmiar ciśnienia. Jeśli z górnej części beczki wydostaje się dużo piany, zalecamy odciągnięcie jednej lub dwóch szklanek za pomocą wbudowanego kranu znajdującego się z boku beczki.

INFORMACJA Ten krok jest wymagany w celu obniżenia ciśnienia! Jeśli podczas tego procesu wydostaje się dużo piany, to przesuń proszę czerwony kołek z powrotem do pozycji wyjściowej. Następnie otwórz zawór kurkowy i spuść nieco cieczy i ciśnienia. Najlepiej zrobić to bezpośrednio nad zlewozmywakiem w kuchni.



W celu spuszczenia piwa pociągnąć i przekręcić śrubę zaworu kurkowego. Jeśli przez jakiś czas nie będziesz potrzebował nalewać piwa, przekręć śrubę z powrotem do pozycji wyjściowej.

RADA Aby piwo smakowało tak dobrze, jak to tylko możliwe, przechowuj je w lodówce i wypij w ciągu kilku dni od otwarcia. Ciepłe i nieswieże piwo nie jest dobre dla nikogo!

UDAŁO SIĘ!

NA ZDROWIE!

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Do procesu fermentacji używaj tylko oryginalnych składników Customized Drinks.
- Otwieraj beczkę i pakiety składników tylko bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu warzenia piwa.
- Nie należy spożywać żadnych nierozpuszczonych składników.
- Nie należy zakrywać spustu wyczystkowego zaworu.
- Nie należy wstrząsać beczką podczas fermentacji.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, trzymaj ją nieruchomo w pozycji pionowej i przechowuj beczkę w lodówce przed spożyciem przez co najmniej dwie godziny.
- Nie przechowywać w temperaturze poniżej 0 °C lub powyżej 30 °C.
- Nie należy wystawiać beczki na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Piwo należy wypić natychmiast po otwarciu zaworu.
- Jeśli dno beczki zacznie się łukowato wyginać, należy natychmiast przerwać proces fermentacji. W tym celu należy uwolnić ciśnienie w beczce poprzez otwarcie kranu!
- Należy wcześniej przygotować się do bezpiecznego obchodzenia się z gorącą wodą.
- Zabezpiecz się przed ewentualnymi wypadkami poparzenia, szczególnie podczas sterylizacji zaworu regulacji ciśnienia lub nalewania gorącej wody do beczki.
- Sfermentowane piwo zawiera alkohol i gluten. Zawartość może się różnić w zależności od zastosowanych składników.
- Podczas procesu fermentacji może się zdarzyć, że odrobina piwa przedostanie się przez zawór. Przechowuj beczkę w rozsądnej odległości od ścian i mebli.
- Komercyjna dystrybucja alkoholu podlega przepisom obowiązującym w danym kraju, co wymaga przestrzegania ich przez dział sprzedaży.
- Chroni składniki przed ciepłem i światłem.
- Nie należy spożywać nierozpuszczonych składników.
- Składniki są przeznaczone do produkcji żywności.
- Upewnij się, że włożyłeś wszystkie składniki do beczki.

O NAS

Wszystko zaczęło się od studiów na uniwersytecie, piwa i genialnego pomysłu. Jak w przypadku większości studentów, piwo było na porządku dziennym. To właśnie na studiach zrodził się pomysł stworzenia prostego, ale jakościowego zestawu do warzenia piwa. Chcieliśmy, aby nasz pomysł miał dwie główne cechy: powinno to być łatwe i jak najszybsze. Przecież nawet student może poświęcić 10 minut na pracę. Nasze zestawy all-in-one potrzebują tylko 10 minut, aby przygotować zestaw do fermentacji.

Ale to nie koniec naszej historii: nie zrezygnowaliśmy z naszych poszukiwań. Bez względu na to, jak trudne będzie to zadanie, nie przestaniemy szukać najłatwiejszych i najlepszych sposobów na przygotowanie jedzenia i napojów. Jeden z przykładów naszej obietnicy doprowadził nas do opracowania zestawów do produkcji cydru, których przygotowanie również zajmuje tylko 10 krótkich minut!

DON'T WORRY BE HOPPY

Chcemy dać Ci możliwość warzenia własnego piwa szybko i łatwo!

Czy jesteś zadowolony z wyniku?

W takim razie proszę zostawić nam recenzję na Amazon.

Nie jesteś całkiem zadowolony? Nieustannie staramy się udoskonalać nasze produkty, a każda informacja zwrotna, którą przekazujesz, jest naprawdę pomocna.

Prosimy o kontakt mailowy na adres info@braufaesschen.com





СЪДЪРЖАНИЕ НА КОМПЛЕКТА

Всичко, от което се нуждаеш, се съдържа в комплекта за домашна бира. Ще трябва да използваш също: мерителна чаша, чайник (за завяране на вода) и хладилник.

- ❶ 1 празен, 5-литров кег за бира
- ❷ 1 торбичка с малцов екстракт
- ❸ 1 пакетче пивоварна мая
- ❹ 1 бутилка екстракт от хмел
- ❺ Овкусител/ дървесен чипс*
- ❻ 1 клапа за контрол на налягането

* не се съдържа в: Лагер, Пилзнер, Тъмна, Пшенична бира и Пейл Ейл

НАПРАВИ СИ САМ БИРА!

Приготвянето на твоята бира отнема само 10 минути.

I Премахни прозрачния капак от върха на кега ❶ Дръж го наблизо, защото ще ти трябва по-нататък.

II Напълни кега за бира ❷ с малцовия екстракт от торбичката ❶. Постарай се добре да изпразниш цялото съдържание на торбичката в кега.

ВНИМАНИЕ Ако при пълненето част от малцовия екстракт остане по ръба на отвора, изтрий малцовия екстракт с чиста & влажна кърпа. Това е много важно, за да не залепва клапата и да функционира добре, т.е. да регулира налягането в кега.

III Като използваш мерителна чаша, добави 400 милилитра студена вода в

кега ❶. След това добави 1 литър вряла вода в кега. Отново ще трябва да използваш вряла вода, за да стерилизираш регулиращата клапа ❸, като я полееш с нея.

Препоръчваме ти да налееш врялата вода в подходяща купа.

ВНИМАВАЙ Моля, увери се, че взимаш необходимите предпазни мерки при боравене с гореща вода! Кегаът ще стане горещ! Най-добре е, докато го държиш, да използваш ръкавици за фурна или хавлиена кърпа!

ИНФОРМАЦИЯ Използвай само питейна вода, нехлорирана вода. Ако не си сигурен, използвай бутилирана вода!

IV Запечатай кега с прозрачния капак, като се увериш, че е правилно прилепнал към отвора. След това разклати кега за 30 секунди, като през цялото това време притискаш здраво капака, докато тръскаш.

ИНФОРМАЦИЯ Тази стъпка е необходима, за да разтвориш бирения малц в горещата вода. Ще разбереш, че малцът е разтворен, когато усетиш, че дъното на кега е затоплено. След като малцът е разтворен, можеш да изхвърлиш прозрачния капак (по-нататък, на неговото място ще се сложи клапата за освобождаване на налягането).

V Сега е време да напълниш кега със студена вода. Отново използвайки мерителна чаша, добави още 2,8 литра студена вода в кега.



СЪВЕТ Ако от кега излиза много пяна, докато добавяш водата, изчакай пяната да спадне за 5–10 минути и след това добави останалото количество вода.

VI Прибави маята ④ и хмела ③ във ферментационния кег. Ако си имаш някакви допълнителни вкусове или дървесен чипс ⑤, добави и тях.

VII Затвори кега, като използваш осигурената в комплекта клапа за регулиране на налягането ⑥. При това внимавай да не вкараш в кега вътрешната част на клапата с червения щифт. Затова най-добре е да държиш отстрани клапата за регулиране на налягането.

Не си сигурен какво точно имаме предвид? Тогава, моля, за сигурност гледай нашата видео инструкция за приготвяне на бира. За тази цел просто сканирай QR кода.

Изправи кега вертикално, така че клапата за контрол на налягането да се пада отгоре.

ИНФОРМАЦИЯ Клапата за контрол на налягането служи за регулиране на атмосферата вътре в кега, позволявайки въглеродния двуокис, образуван при естествената ферментация, да бъде освобождаван, когато налягането стане прекалено голямо.

**РАБОТАТА ПРИКЛЮЧИ ЗА ДНЕС!
ПОЗДРАВЛЕНИЯ! СЕДНИ НА СТОЛА,
ОТПУСНИ СЕ И СИ ПОМИСЛИ,
КАКЪВ СТРАХОТЕН ВКУС ЩЕ ИМА
ТВОЯТА БИРА.**

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Остави кега в неподвижно състояние за 5 дни (стайна температура 19°–24°C). Опитай се изобщо да не местиш кега. Не преминавай към следващата стъпка и не прекъсвай процеса на ферментация за минимум 5 дни, не можеш да прищпорваш ферментацията!

ИНФОРМАЦИЯ Подобно на колония трудолюбиви мравки върху одеялото за пикник, бирените дрожди от маята се захващат за работа, като превръщат захарта и малца, в алкохол и въглероден двуокис.

ВАЖНО От клапата може да излезе пяна във фазата на ферментация. Затова се увери, че кегът е поставен далеч от мебели и електроуреди. Също се въздръж да местиш или клатиш кега, докато траят тези 5 дни на ферментация. Възможно е твоята мая да действа много интензивно и до ръба на кега да достига течност. Моля, избърши течността с кърпа.

Твоята бира е приключила процеса си на ферментация след 5 дни. Постави кега изправен в хладилника за още 2 дни, докато се охлади.

ИНФОРМАЦИЯ Съхранението на кега в хладилник за 2 дни помага за избистряне на бирата. Бирените дрожди от маята ще потънат на дъното на кега, те вече са си свършили работата. За разлика от индустриално произведената бира, твоята домашна бира няма да е филтрирана и затова ще притежава естествена мътност.



СЪВЕТ Твоята бира ще запази свежестта си поне 2 седмици, ако през това време кегът е стоял неотворен, в хладилника.

НАЛИВАНЕ ОТ КЕГА

Внимателно повдигни червеното лостче върху регулиращата клапа (на върха на кега), за да освободиш излишното налягане. Ако излезе много пяна от върха на кега, препоръчваме ти да източиш една или две чаши бира, като използваш вградената канелка, отстрани на кега.

ИНФОРМАЦИЯ Тази стъпка е необходима, за да намалиш налягането в кега! Ако при този процес излиза много пяна, моля, върни червения щифт отново в изходно положение. След това отвори канелката и първо изпусни малко налягане и течност. Най-добре е да правиш това директно над мивката в твоята кухня.

За да налееш, дръпни и завърти щифта на канелката за наливане. Ако скоро няма да наливаш бира отново, завърти щифта в начална позиция.

СЪВЕТ Погрижи се за отличния вкус и качество на своята бира, като я съхраняваш в хладилника и я консумираш до няколко дни след отваряне. Топлата бира не е добра за никой.

**СПРАВИ СЕ УСПЕШНО!
НАЗДРАВЕ!**

ЗА НАС

Всичко започва с университет, бира и една гениална идея. Както става в живота на повечето студенти, бирата се превърна в често явление. Точно в университета за първи път се зароди идеята за създаване на лесен за употреба и качествен комплект за направа на бира. Искахме идеята ни да следва два принципа: трябва да е лесно и възможно най-бързо. Все пак, дори и студент бе способен да отдели 10 минути, за да свърши нещо. Нашите комплекти „всичко-в-едно“ изискват само 10 минути за приготвяне до ферментация. Но това не е краят на историята: Ние не сме приключили с нашата мисия. Независимо какво ни коства, ние няма да престанем да търсим най-лесния и най-добър начин за приготвяне на напитки. Един пример за нашето обещание ни доведе до създаването на комплекти за сайдер, които също отнемат само 10 минути за приготвяне!

DON'T WORRY BE HOPPY

Искахме да ти осигурим възможността да можеш сам да си приготвиш бира бързо и лесно! Доволен ли си от резултата? Тогава, моля, остави ни ревю в Amazon. Не си напълно доволен? Ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти и обратната връзка от теб наистина ни помага. Моля, свържи се с нас на имейл info@braufaesschen.com

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Използвай само оригиналните, предварително подготвени съставки в комплекта, за процеса на ферментация.
- Отвори кега и опаковките на съставките за бира непосредствено преди да започнеш приготвянето.
- Всякакви неразтворени съставки не бива да бъдат консумирани.
- Отворът на клапата за налягане не бива да бъде запушван.
- Не клати кега по време на ферментацията.
- За най-добър резултат, кегът трябва да стои неподвижен и изправен, и да бъде изстуден в хладилник за минимум 2 часа преди консумация на напитката.
- Не съхранявай кега на температура под 0 градуса или над 30 градуса по Целзий.
- Не поставяй кега срещу директна слънчева светлина.
- Трябва да изпиеш бирата веднага след отваряне на клапата.
- Ако дъното на кега започне да се извива, незабавно прекъсни процеса на ферментация.
За целта, освободи налягането в кега, като отвориш канелката!
- Пригответи се предварително за работа с гореща вода.
- Защити се от инцидентни наранявания, особено при стерилизирането на клапата за налягане и наливането на вряла вода в танка за ферментация.
- Ферментиралата бира съдържа

алкохол и глутен. Съдържанието им може да варира в зависимост от избрания вид и съставките на комплекта.

- През процеса на ферментация е възможно малка част от бирата да премине през клапата. Съхранявай кега на достатъчно разстояние от стени или мебели.
- Комерсиалното разпространение на алкохол е обект на държавна регулация, специфична за отделните страни.
- Защити съставките от топлина и слънчева светлина.
- Не консумирай неразтворени съставки.
- Съставките са предназначени за производството на хранителен продукт.
- Увери се, че си добавил всички съставки в бурето.





BRAUANLEITUNG / INSTRUCTION VIDEO
„HOW TO MAKE YOUR BEER“



Brau Fässchen
BREW YOUR OWN!

FOLLOW US:
WWW.BRAUFAESSCHEN.COM



CUSTOMIZED DRINKS GMBH, LANDSBERGER STRASSE 318D, 80687 MUNICH, GERMANY