

Brew arrel

BREW YOUR OWN!

ANVISNINGAR



www.brewbarrel.com
info@brewbarrel.com
+49 89 / 589 78 86 15

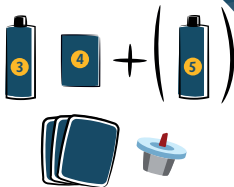
Customized Drinks GmbH
Landsberger Strasse 318 D
D-80687 Munich

Innehåll

Allt du behöver finns i paketet:



- 1 tomt femliters fat som används för jäsnigen
- 1 flaska maltextrakt
- 1 flaska humle
- 1 paket jäst
- 1 tryckventil
- 3 ölunderlägg



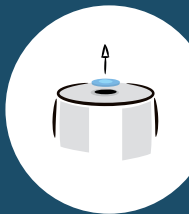
Till vissa ölsorter eller individuellt skapade ölsorter från www.brewbarrel.com kan det medfölja upp till tre olika aromer.

Brygg ditt eget öl

Det tar bara cirka 10 till 15 minuter att sätta ölet.

#1

Ta av det genomskinliga locket **1** på fatets ovansida. Spara locket till steg #4.



Häll i all maltextrakt **2** i bryggfatet.



#2

Hett

Kall



Fyll nu på kallt vatten i den tomma flaskan för maltextrakt **2** upp till det nedre märket och kokande vatten upp till det övre.



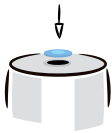
Häll nu i vattnet i bryggfatet.

OBS!

Tänk på att flaskan är mycket varm! Använd därför grytlappar eller en kökshandduk.

Information

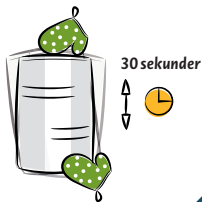
Använd endast kranvatten om det är avsett för dricksvatten och inte innehåller något klor. Om du är osäker kan du använda mineralvatten utan kolsyra.



#3

Sätt på det genomskinliga locket ① igen på hålet i bryggfatet.

Skaka fatet i 30 sekunder. Tryck mot locket när du skakar fatet.

**OBS!**

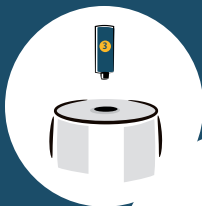
Flaskan är nu mycket varm! Använd därför grytlappar eller en kökshandduk.

Information

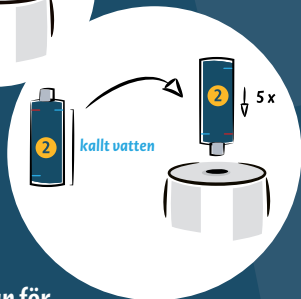
Detta görs för att ölkryddorna ska lösas upp i hett vatten innan de späds ut med kallt vatten till den ursprungliga koncentrationen igen.

#4

Ta bort det genomskinliga locket **1** och kasta det.



Tillsätt humlet **3**.



#5

Fyll på kallt vatten i flaskan för maltextraktet **2** fem gånger upp till det övre märket och häll i vattnet i bryggfatet.

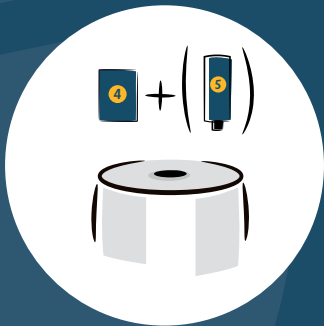
Tips!

Om det skummar mycket när du häller i vattnet kan du låta skummet vila i 5-10 minuter innan du fortsätter hälla i resten av vattnet.

#6

Häll i jästen **4** i fatet.

Tillsätt även aromen **5**, om du valt en extra sådan.



Tips!

På www.brewbarrel.com kan du skapa ditt eget personliga öl.

#7

Förslut hålet i tunnan med medföljande tryckventil ⑥.



Tips!

Du behöver lite kraft för att sätta fast tryckventilen i hålet. Var noga med att den inre delen inte trycks ner i fatet.

Ställ bryggfatet lodrätt så att tryckventilen ⑥ pekar uppåt.

Information

Tryckventilen ser till att kolsyran som bildas på naturligt sätt under jäsningen binds i ölet.

|| Nu är du klar för idag. Bra gjort! ||

Jäsning

#8

Låt sedan bryggfatet stå orört i rumstemperatur i minst fem dagar. Blandningen får gärna jäsa lite längre, men inte mindre än fem dagar.

7 dagar

Låt blandningen jäsa i rumstemperatur i minst 5 dagar.



Låt ölet mogna i kylan i minst 2 dagar.



Information

Jästen behöver de första fem dagarna för att omvandla sockret i malten till alkohol och kolsyra.

OBS!

Under jäsningsprocessen kan det läcka skum ur ventilen. Ställ därför tunnan på tillräckligt långt avstånd från möbler och väggar och rör den helst under jäsningen.

#9

När fem dagar har gått är jäsningsprocessen avslutad och ölet färdigt. Nu ska bryggfatet stå lodrätt i kylan i minst två dagar.

Information

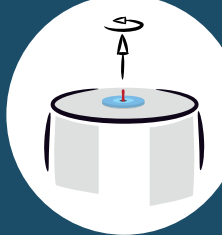
Om man låter ölet stå i kylskåpet klarnar det på ett naturligt sätt. När jästen sjunker till botten blir ölet klarare. Ditt öl får en naturlig grumlighet, vilket inte är fallet med industriellt öl som filtreras mekaniskt.

Tips!

I öppnat tillstånd håller ölet i flera veckor om det förvaras svalt.

Tappning

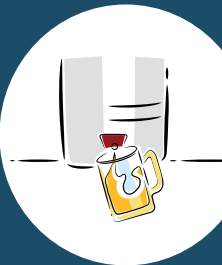
Lyft upp det röda stiftet i ventilen försiktigt och vänta tills all luft har pyst ut. Om det bildas väldigt mycket skum tappar du ur ett till två glas med den inbyggda tappkranen.



Information

Det är viktigt för att minska trycket i tunnan.

När du ska tappa upp ett glas öl drar du upp stiftet i ventilen och för det åt sidan. Stäng ventilen igen om du inte ska tappa upp mer öl.



Tips!

Lagra fatölet svalt igen när du har tappat det och drick upp det inom några dagar.

Du klarade det! SKÅL!

Bruks- och säkerhetsanvisningar

- För jäsningsprocessen får endast Brewberrel-ingredienser användas.
- Vänta med att öppna ingredienserna och bryggfatet tills minuterna innan du ska börja brygga.
- De outspädda ingredienserna får inte förtäras.
- Tapphålet på tryckventilen får inte blockeras.
- Undvik att skaka eller flytta fatet i onödan. Kyl gärna fatet upprätt minst två timmar innan du ska dricka ölen. Då smakar den som bäst.
- Fatet bör inte lagras under 0° C eller över 30° C.
- Undvik att utsätta fatet för direkt solljus.
- Ölet smakar bäst om det dricks direkt efter att du tappat upp det.
- Om botten eller locket välver sig måste man genast lätta på trycket genom att öppna tappkranen eller ta bort tryckventilen och tömma fatet så att jäsningsprocessen avbryts.
- Innan man skakar fatet och fyller på hett vatten ska lämpliga åtgärder vidtas.
- Öl bryggt för eget bruk får inte saluföras.
- Uppblandad och fermenterad produkt som innehåller alkohol. Ingredienserna och alkoholhalten varierar beroende på receptet.
- Under jäsningsprocessen kan det läcka skum och öl genom övertrycksventilen. Bryggfatet ska därför lagras på lämpligt avstånd från väggar och inredningsdetaljer under jäsningsprocessen. Ölfatet ska stå på lämpligt underlag.

Brew arrel

BREW YOUR OWN!

BRUKSANVSNING



www.brewbarrel.com
info@brewbarrel.com
089 / 589 7886 - 15

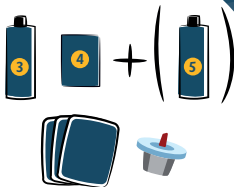
Customized Drinks GmbH
Landsberger Strasse 318 D
D-80687 Munich

Dette følger med

Alt du trenger finner du i pakken:



- 1 tomt femliters gjæringskar
- 1 fl. maltekstrakt
- 1 fl. humle
- 1 pakke gjær
- 1 trykkventil
- 3 ølkorker



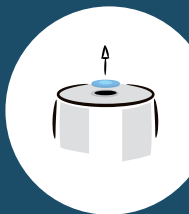
Til enkelte ølsorter eller individuelt sammensatte øltyper fra www.brewbarrel.com kan det i tillegg tilkomme inntil tre aromaer.

Brygge selv

Forberedning av bryggeketet tar rundt 10–15 minutter.

#1

Fjern det transparente lokket ① på oversiden av kareet. Legg det til side til du kommer til trinn #4.



Tøm maltekstrakten ② i bryggeketet.



#2

Varmt

Kaldt



Fyll nå den tomme maltekstraktflasken **2** med kaldt vann opp til den nederste markeringen og kokende vann opp til den øverste markeringen.



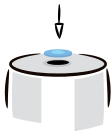
Hell vannet i bryggekaret.

OBS!

Flasken er varm! Bruk en gryteklut eller et kjøkkenhåndkle så du ikke brenner deg.

Informasjon

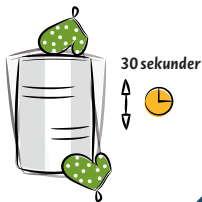
Bruk kun kranvann dersom det er egnet til å drikke og ikke inneholder klor. Bruk mineralvann uten kullsyre dersom du er usikker!



#3

Sett det transparente lokket **1** tilbake på åpningen på bryggeketet

Rist karet i 30 sekunder. Trykk på lokket mens du rister.

**OBS!**

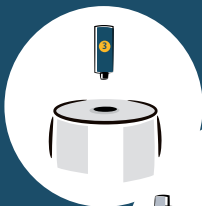
Nå er karet varmt! Bruk en gryteklut eller et kjøkkenhåndkle så du ikke brenner deg.

Informasjon

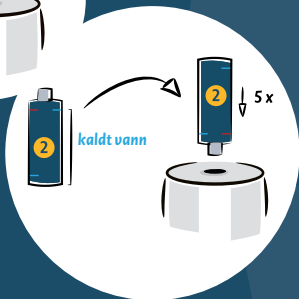
Dette sørger for at vørteren løser seg opp i det varme vannet før det fortynnes tilbake til den opprinnelige konsentrasjonen med kaldt vann.

#4

Fjern det transparente lokket ① og kast det.



Ha humle ③ i karet.



#5

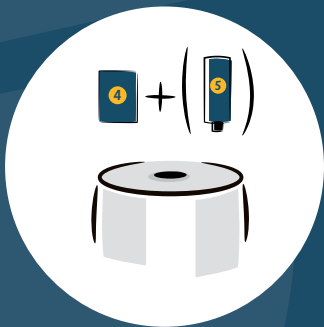
Fyll maltekstraktflasken ② fem ganger med kaldt vann opp til den øverste markeringen, og hell vannet i bryggeketet.

Tips

Dersom det dannes mye skum når du heller i vannet: la skummet hvile i 5 eller 10 minutter før du heller i resten av vannet.

#6

Ha gjæren **4** i fatet. Dersom du har valgt en ekstra aroma **5**, skal den også has i nå.



Tips

På www.brewbarrel.com kan du sette sammen ditt eget individuelle øl.

#7

Lukk åpningen på karet med den medfølgende trykkventilen ⑥.



Tips

Du trenger litt kraft for å sette trykkventilen i åpningen. Pass på at du ikke trykker på den innerste delen av karet.

Sett bryggeketet loddrett, slik at trykkventilen ⑥ peker oppover.

Informasjon

Trykkventilen sørger for at det oppstår naturlig kullsyre i ølet under gjæringen.

”Nå er du ferdig for i dag. Godt jobbet!”

Gjæring

#8

La bryggeketet stå mest mulig i ro i minst fem dager i romtemperatur. Gjæringsfasen kan godt vare et par dager lenger, og den bør ikke være kortere enn fem dager.

7 dager

La gjære i minst 5 dager i romtemperatur.

La ølet modne minst 2 dager i kjøleskap



Informasjon

De første fem dagene trenger gjæren til å omvandle sukkeret i maltet til alkohol og kullsyre.

OBS!

Under gjæringen kan det komme skum ut av ventilen – sørg for at karet ikke står i nærheten av møbler og vegger og la det stå i ro så lenge gjæringen pågår.

#9

Etter fem dager er gjæringsprosessen ferdig. Nå må bryggeketet stå minst to dager oppreist i kjøleskapet.

Informasjon

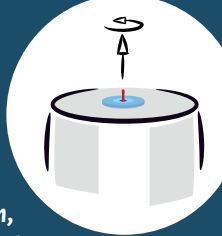
Tiden i kjøleskapet sørger for at ølet blir klart. Gjæren synker til bunnen i karet, og ølet blir klarere. I motsetning til industrielt produsert øl med mekanisk filtrering, forblir dette ølet litt uklart. Dette er helt naturlig.

Tips

I uåpnet, avkjølt tilstand kan ølet oppbevares i flere uker.

Tapping

Løft forsiktig på den røde stiftene på ventilen og vent til det trykket forsvinner. Dersom det dannes mye skum, kan du tappe ett til to glass med integrert tappekran.



Informasjon

Det gjør at trykket reduseres i karet.

For å tappe, løfter du stiftene på ventilen opp og til siden. Lukk ventilen igjen ved lengre tappepauser.



Tips

For optimal nytelse bør ølet oppbevares kjølig og nytes i løpet av noen dager.

„Du klarte det, SKÅL!“

Bruk og advarsler:

- Gjæringsprosessen må kun gjennomføres med originale ingredienser og i bryggeketet.
- Både ketet og alle ingrediensene må først åpnes rett før du skal begynne å brygge.
- Ufortynnede ingredienser må ikke spises/drikkes.
- Ikke dekk til avløpshullet på trykkventilen.
- Ikke rist eller beveg unødvendig på ketet. For optimal nytelse, bør ketet lagres kjølig og oppreist i minst to timer før bruk.
- Keket må ikke lagres ved under 0 °C eller over 30 °C.
- Ikke utsett ketet for direkte sollys.
- Ølet bør drikkes umiddelbart etter åpning.
- Dersom bunnen eller lokket på ketet buler, må du åpne tappekranen eller fjerne trykkventilen for å fjerne trykket og avslutte gjæringsprosessen ved å tømme ketet.
- Ta nødvendige forhåndsregler når du rister på ketet og når du heller i det varme vannet, slik at du ikke brenner deg.
- Det er ikke lovlig å selge øl.
- Utblandet og fermentert produkt inneholder alkohol. Innholdsstoffer og alkoholinnhold varierer alt etter individuell oppskrift.
- Under gjæringen kan det komme skum og øl ut av overtrykkventilen. Keket bør derfor ikke lagres i nærheten av vegger og interiørgjenstander under gjæringen. Sett ketet på egnet underlag.

Brew arrel

BREW YOUR OWN!

OHJEET



www.brewbarrel.com
info@brewbarrel.com
+49 89 / 589 7886 - 15

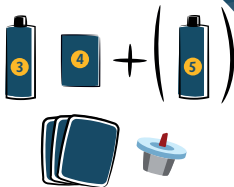
Customized Drinks GmbH
Landsberger Strasse 318 D
D-80687 Munich

Toimituksen sisältö

Paketissa on kaikki tarvitsemasi:



- 1 tyhjä 5 litran tynnyri käymisastiaksi
- 1 pullo mallasuutetta
- 1 pullo humalaa
- 1 paketti hiivaa
- 1 paineventtiili
- 3 lasinalusta



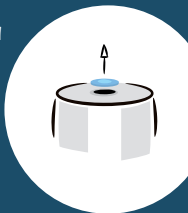
www.brewbarrel.com-sivuston joidenkin olutlaatujen tai yksilöllisesti koottujen oluiden mukana voi tulla kolme aromia.

Pane olutta

Brewbarrelin valmistelu kestää n. 10–15 minuuttia.

#1

Poista tynnyrin päällä oleva läpinäkyvä kansi **1**.
Säilytä se vielä vaihetta #4 varten.



Tyhjennä mallasuute **2**
Brewbarreliin.



#2

Kuuma

Kylmä



Täytä nyt tyhjän
mallasuutepullon **2**
alempaan merkkiin asti
kylmää vettä ja ylempään
merkkiin asti kiehuvaa
vettä.



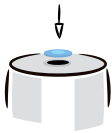
Kaada nyt vesi
Brewbarreliin.

HUOMIO:

Pullo on nyt kuuma! Käytä apuna
patalappua tai astiapyyhettä.

Tiedoksi

Käytä vesijohtovettä vain siinä tapauksessa, että se sopii
juotavaksi ja siinä ei ole klooria. Käytä hiilihapotonta
mineraalivettä, jos et ole varma!



#3

Aseta läpinäkyvä kansi ① uudelleen Brewbarrelin aukkoon

Ravistele tynnyriä 30 sekuntia. Paina kantta ravistelun aikana.

**HUOMIO:**

Tynnyri on nyt kuuma! Käytä apuna patalappua tai astiapyyhettä.

Tiedoksi

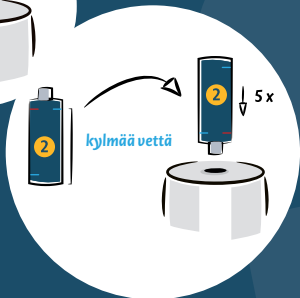
Näin vierre liuotetaan kuumassa vedessä, ennen kuin se ohennetaan kylmällä vedellä takaisin alkuperäiseen väkevyyteen.

#4

Ota läpinäkyvä kansi **1** pois ja laite se roskeen.



Lisää humala **3** tynnyriin.



#5

Täytä mallasuutepulloon **2** viisi kertaa kylmää vettä ja kaada se Brewbarreliin.

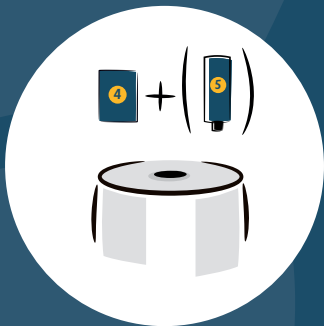
Vinkki

Jos veden lisäämisen yhteydessä muodostuu paljon vaahtoa: anna vaahdon laskeutua 5–10 minuuttia ja lisää jäljellä oleva vesi sen jälkeen.

#6

Lisää hiiva **4** tynnyriin.

Jos olet valinnut lisäaromin **5**,
laita se myös mukaan.



Vinkki

Osoitteessa www.brewbarrel.com voit koota oluesi yksilöllisesti.

#7

Sulje tynnyrin aukko mukana toimitetulla paineventtiilillä ⑥.



Vinkki

Sinun täytyy käyttää hieman voimaa, kun asetat paineventtiilin aukkoon. Varmista, että et paina sisäosaa tynnyriin.

Aseta Brewbarrel pystyyn, niin että paineventtiili ⑥ on ylöspäin.

Tiedoksi

Paineventtiili huolehtii siitä, että käymisen aikana luonnollisella tavalla syntyvä hiilidioksidi imeytyy olueen.

“Olet valmis tältä päivältä. Hyvin tehty!”

Käyminen

#8

Anna Brewbarrelin seistä viisi päivää liikuttamatta huoneenlämmössä. Käymisvaihe voi kestää myös muutaman päivän pidempään, mutta ei lyhyempään kuin viisi päivää.

7 päivää

Anna käydä huoneenlämmössä vähintään 5 päivää.



Anna kypsyä jääkaapissa vähintään 2 päivää.



Tiedoksi

Hiiva tarvitsee viisi päivää muuttamaan maltaassa olevan sokerin alkoholiksi ja hiilidioksidiksi.

HUOMIO:

Käymisen aikana venttiilistä voi tulla ulos vaahtoa – aseta tynnyri riittävän pitkälle huonekaluista ja seinistä ja, mikäli mahdollista, älä liikuta sitä käymisen aikana.

#9

Oluen käyminen on valmis viiden päivän jälkeen. Aseta Brewbarrel nyt vähintään kahdeksi päiväksi jääkaappiin pystyasennossa.

Tiedoksi

Jääkaapissa säilytystä käytetään oluen luonnolliseen selkeytykseen. Hiiva laskeutuu tynnyrin pohjaan, ja olut selkeytyy. Toisin kuin tehdasvalmisteisissa oluissa, jotka suodatetaan mekaanisesti, Brewbarrelin oluessa on luonnollinen sameus.

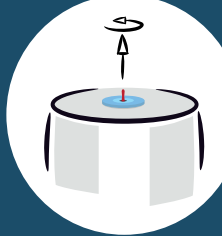
Vinkki

Olut säilyy monta viikkoa avaamattomana ja viileässä säilytettynä.

Valuttaminen

#10

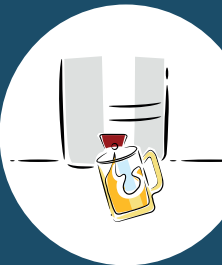
Nosta venttiilin punaista tappia varovasti ja odota, kunnes painetta ei tule enää ulos. Jos vaahtoa muodostuu paljon, valuta 1–2 lasillista tynnyrissä olevasta hanasta.



Tiedoksi

Se pienentää tynnyrissä olevaa painetta.

Vedä valuttamista varten venttiilin tappi ylös ja käännä se sivulle. Sulje venttiili, jos olutta ei valuteta pidempään aikaan.



Vinkki

Saat parhaan nautinnon, kun säilytät tynnyriä oluen valuttamisen jälkeen viileässä, ja juo olut muutaman päivän sisällä.

„Nyt olet valmis, KIPPIS!”

Käyttöohjeet ja varoitukset:

- Käymisprosessin saa suorittaa vain Brewbarrelin alkuperäisillä ainesosilla.
- Avaa kaikki ainesosat ja tynnyri vasta välittömästi ennen oluen panemista.
- Laimentamattomat ainesosat eivät sovi nautittavaksi.
- Paineventtiilin poistoaukkoa ei saa peittää.
- Älä ravistele tai liikuta tynnyriä liikaa. Saat parhaan nautinnon, kun säilytät tynnyriä ennen juomista vähintään kaksi tuntia viileässä ja pystyasennossa.
- Älä säilytä tynnyriä alle 0 °C:n tai yli 30 °C:n lämpötilassa.
- Älä altista tynnyriä auringonpaisteelle.
- Olut tulee juoda heti avaamisen jälkeen.
- Jos tynnyrin pohja tai kansi pullistuu, painetta on päästettävä ulos avaamalla hana tai poistamalla paineventtiili, ja käymisprosessi on lopetettava tyhjentämällä tynnyri.
- Estä palovammat sopivilla toimenpiteillä, kun ravistat tynnyriä ja täytät siihen kuumaa vettä.
- Olutta ei saa tuottaa myyntiin.
- Valmiissa ja fermentoidussa tuotteessa on alkoholia. Ainesosat ja alkoholipitoisuus vaihtelevat käytetyn reseptin mukaisesti.
- Ylipaineventtiilistä voi käymisen aikana tulla ulos vaahtoa ja olutta. Säilytä tynnyriä sen vuoksi käymisen aikana riittäväällä etäisyydellä seinistä ja huonekaluista. Aseta tynnyri sopivalle alustalle.

Brew arrel

BREW YOUR OWN!

INSTRUCTIONS



www.brewbarrel.com
info@brewbarrel.com
+49 89 / 589 7886 - 15

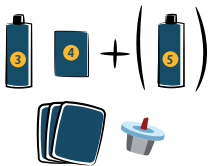
Customized Drinks GmbH
Landsberger Strasse 318 D
D-80687 Munich

Delivered contents

Everything you need is packed together with your Brewbarrel:



- 1 empty five-liter keg (1.3 gallons) as a fermentation tank
- 1 bottle of malt extract
- 1 bottle of hop extract
- 1 package of yeast
- 1 pressure control valve
- 3 beer mats



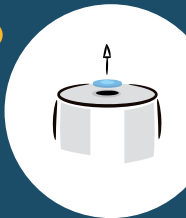
For some of the beer types or for customized beer from www.brewbarrel.com, up to three flavors may be included.

Brew your own!

Preparing your Brewbarrel takes
ca. 10-15 minutes.

#1

Remove the transparent lid **1**
from the top of the barrel.
Keep this on one side for
Step 4.



Fill your keg with the malt
extract. **2**



#2

Fill the empty malt extract bottle with cold water to the marker near the bottom and then with boiling water to the marker at the top.

hot
cool



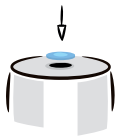
Pour the water into your Brewbarrel.

BE CAREFUL:

The bottle is now hot! It's best to use oven mitts or a towel when holding it.

Info

Only use tap water if it is suitable for consumption and does not contain chlorine. If you are unsure, please use bottled water!

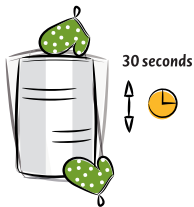


#3

Reseal the keg with the transparent lid ①.



Shake your Brew-barrel for about 30 seconds. Press down on the lid while shaking.

**BE CAREFUL:**

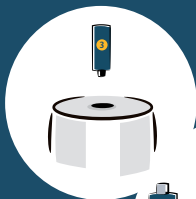
The keg is hot! It's best to use oven mitts or a towel when holding it.

Info

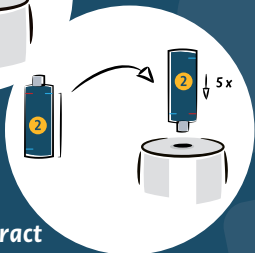
This step is required to pre-dissolve the wort in hot water, before reducing it to the original concentration with cold water.

#4

Remove the lid ① again.
You can now throw it away.



Add the hops ③ to the barrel.



#5

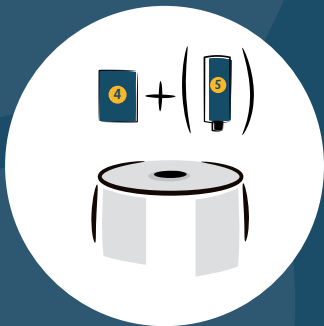
Fill the malt extract bottle ② with cold water to the marker at the top. Pour this into your keg. Repeat four times (in other words, a total of five bottles of water are poured into the keg).

Tip

In case there is a lot of foam whilst pouring the water, allow the foam to rest for 5 or 10 minutes and then pour the rest of the water.

#6

Add the yeast **4** to the barrel.
If you have chosen any additional
flavors **5**, please add them now
as well.

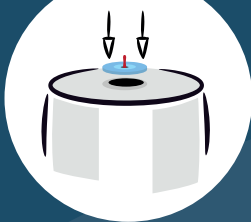


Tip

You can customize your beer on: www.brewbarrel.com

#7

Close your keg
with the included
pressure control
valve ⑥



Tip

Push firmly to insert the pressure control valve into the opening, taking care not to push the inner part inside the barrel.

Stand your keg up vertically so that the valve ⑥ is on top.

Info

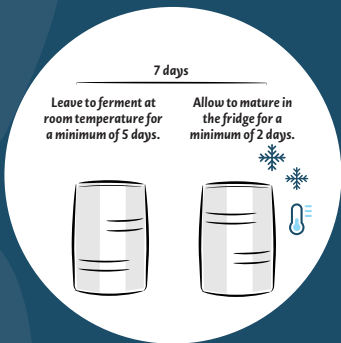
The pressure control valve regulates the right amount of natural rising carbon dioxide as sparkling effervescence in your beer.

”Today’s work is done! Congratulations!”

Fermentation

#8

Now leave the Brewbarrel for five days, disturbing it as little as possible. It doesn't matter if the fermentation phase takes a few days longer, but it should not be any shorter than five days.



Info

The yeast needs the first five days to convert the sugar that is contained in the malt into alcohol and carbon dioxide.

IMPORTANT:

Foam may come out of the valve during the fermentation phase. Make sure, therefore, that the barrel is far enough away from furniture and walls and that you refrain from moving the barrel as much as possible during the fermentation phase.

#9

Your beer is fully fermented after five days. You now need to stand your Brew-barrel upright in the fridge for two days.

Info

Keeping the beer in the fridge for two days helps clear the beer. The yeast sinks to the bottom of the barrel, making the beer clearer. Unlike industrial beers, which are produced using a mechanical filtering process, your beer will retain a natural cloudiness.

Tip

Your beer will stay fresh for at least two weeks as long as the keg remains unopened in the refrigerator.

Taping

Carefully lift the red peg on the valve and wait until no more pressure escapes. If a lot of foam has built up, we recommend drawing off one or two glasses using the integrated tap.



Info

This step is required in order to decrease the pressure!

For tapping lift and turn the bolt of the valve. If you don't tap for a while turn the bolt back to its original position.



Tip

To ensure best-tasting beer, keep your barrel chilled after opening and drink within a few days.

You made it! Cheers!

Service notes and warnings:

Only use original Brewbarrel 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 or removing the valve!

Make prior arrangements to safely work with the hot water.

Protect yourself against any potential scalding accidents, especially when filling the malt bottle with hot water 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.

Brau ässchen

BREW YOUR OWN!

ANLEITUNG



www.braufaesschen.com
info@braufaesschen.com
089 / 589 7886 - 21

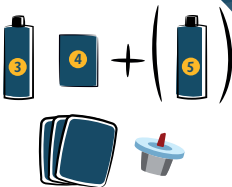
Customized Drinks GmbH
Landsbergerstr. 318 D
D-80687 München

Lieferumfang

Alles was du brauchst ist in deinem Paket:



- 1 leeres fünf Liter Fass als Gärbehälter
- 1 Fl. Malzextrakt
- 1 Fl. Hopfen
- 1 Packung Hefe
- 1 Druckventil
- 3 Bierdeckel



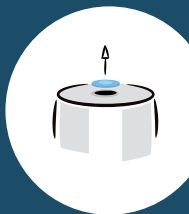
Bei einigen Biersorten oder bei individuell konfigurierten Bieren von www.braufaesschen.com können bis zu drei Aromen beiliegen.

Selber brauen

Die Vorbereitung deines Braufässchens dauert ca. 10 - 15 Minuten.

#1

Entferne den transparenten Deckel **1** auf der Oberseite des Fasses. Hebe diesen noch auf für Schritt #4.



Entleere das Malzextrakt **2** in dein Braufässchen.



#2

Heiß

Kalt



Fülle nun in die, inzwischen leere, Malzextrakt-Flasche **2** bis zur unteren Markierung kaltes Wasser und bis zur oberen Markierung kochendes Wasser.



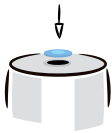
Schütte das Wasser nun in dein Braufässchen.

ACHTUNG:

Die Flasche ist nun heiß! Nimm Dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

Info

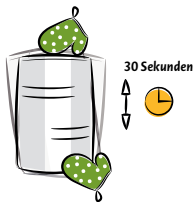
Verwende nur dann Leitungswasser, wenn es zum Trinken geeignet ist und kein Chlor enthält. Benutze stilles Mineralwasser, wenn du dir unsicher bist!



#3

Setze den transparenten Deckel ① erneut auf die Öffnung des Braufässchens

Schüttel das Fässchen 30 Sekunden. Beim Schütteln gegen den Deckel drücken.

**ACHTUNG:**

Das Fässchen ist nun heiß! Nimm Dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

Info

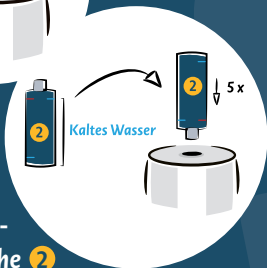
Dies dient dem Lösen der Bierwürze im heißen Wasser, bevor diese mit kaltem Wasser auf die Ursprungskonzentration zurück verdünnt wird.

#4

Entferne den transparenten Deckel **1** und entsorge ihn.



Gib den Hopfen **3** in das Fass.



#5

Fülle die Malz-extrakt-Flasche **2** fünfmal bis zur oberen Markierung mit kaltem Wasser auf und gieße es in dein Braufässchen.

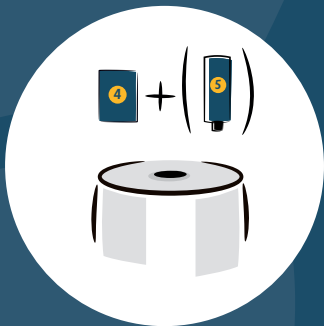
Tipp

Wenn beim Einfüllen des Wassers viel Schaum entsteht. Bitte den Ansatz für 5 - 10 Minuten ruhen lassen bevor das restliche Wasser zugegeben wird.

#6

Gib die Hefe **4** in das Fass.

Wenn du ein zusätzliches Aroma **5** gewählt hast, gib dieses ebenfalls dazu.



Tipp

Auf www.braufaessen.com kannst du dir dein Bier individuell konfigurieren.



#7 Verschließe die Öffnung des Fasses mit dem mitgelieferten Druckventil ⑥.

Tipp

Du benötigst etwas Kraft, um das Druckventil in der Öffnung zu platzieren. Bitte achte darauf, den inneren Teil nicht in das Fass zu drücken.

Stelle das Braufässchen senkrecht, so dass das Druckventil ⑥ nach oben zeigt.

Info

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

„Für heute bist du fertig. Gut gemacht!“

Gärung

#8

Lass das Braufässchen nun möglichst unbewegt für mindestens fünf Tage bei Raumtemperatur stehen. Die Gärphase darf auch einige Tage länger dauern, sollte jedoch nicht kürzer als fünf Tage sein.



Info

Die ersten fünf Tage braucht die Hefe, um den im Malz enthaltenen Zucker zu Alkohol und Kohlensäure zu verarbeiten.

ACHTUNG:

Während der Gärung kann Schaum aus dem Ventil austreten – Stelle das Fass bitte mit ausreichend Abstand zu Möbeln und Wänden auf und bewege es während der Gärung möglichst nicht.

#9

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

Info

Die Zeit im Kühlschrank dient der natürlichen Klärung deines Bieres. Die Hefe sinkt auf den Boden des Fasses und das Bier wird klarer. Anders als bei industriellen Bieren mit mechanischer Filterung bleibt bei deinem Braufässchen eine natürliche Trübung im Bier erhalten.

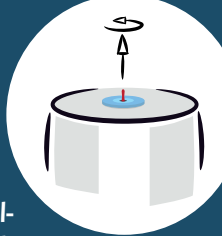
Tipp

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

Zapfen

#10

Hebe den roten Stift des Ventils vorsichtig an und warte, bis kein Druck mehr entweicht. Bei starker Schaumbildung solltest du ein bis zwei Gläser mit dem integrierten Zapfhahn zapfen.



Info

Dies dient der Druckminderung im Fässchen.

Zum Zapfen den Stift des Ventils nach oben ziehen und zur Seite drehen. Bei längerer Zapf-Pause, das Ventil wieder schließen.



Tipp

Lagere das Fässchen für optimalen Genuss nach dem Zapfen wieder kühl und genieße es innerhalb einiger Tage.

„Du hast es geschafft, PROST!“

Bedien- und Warnhinweise:

- Der Gärprozess darf nur mit original Braufässchen Zutaten durchgeführt werden.
- Alle Zutaten sowie das Fass erst unmittelbar vor Beginn des Brauvorgangs öffnen.
- Die unverdünnten Zutaten sind nicht zum Verzehr geeignet.
- Die Ablassöffnung des Druckventils 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 stehend 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 oder Entfernen des Druckventils sofort Druck abgelassen werden und der Gärprozess durch Entleeren des Fasses gestoppt werden.
- Beim Schütteln des Fasses und beim Einfüllen des heißen Wassers geeignete Vorkehrungen gegen Verbrühungen treffen.
- Bier darf nicht gewerbsmäßig vertrieben werden.
- Ausgemischtes und fermentiertes Produkt enthält Alkohol. Inhaltstoffe 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.