

Muntons GB

Connoisseurs range
Brewing instructions

Introduction

The Muntons Connoisseurs range brings together an uncompromising blend of quality ingredients designed to brew truly exceptional beer. We would encourage you to consider using spraymalt in place of some of the brewing sugar, which will increase the final body of your beer. Also please consider moving up to Muntons Premium Gold yeast in place of the yeast supplied, which is particularly effective where spraymalt is used and will produce a firmer yeast crust in the fermenter, barrel or bottle.

Recipe to brew 23 litres – 40 pints (6 US gallons) OG 1040° to 1044°

- Sterilise your fermenter and stirrer.
- Stand the can in hot water for 5 minutes to soften the contents. Then start boiling 3.5 litres (6 UK pints) of water.
- Open the can and pour the contents into your cleaned and sterilised fermenter.
- Add the boiling water to the fermenter and 1kg (2.2 lbs) of sugar (preferably brewing sugar).
- Thoroughly mix the contents of the fermenter to dissolve the sugar and malt extract.
- Add 17.5 litres (31 pints) of cold water to bring the volume up to 23 litres and stir well.
- Sprinkle the yeast supplied onto the surface of the beer (no need to stir).
- Cover the fermenter, place in a warm area at 18-21°C (65-70°F) and leave to ferment.
- Fermentation will be complete when bubbles cease to rise (usually after 4-6 days), or if you use a hydrometer, when the gravity remains constant at a figure below 1008°.
- Siphon the beer into strong bottles or a pressure barrel. Be careful not to disturb the yeast sediment and only use returnable beer bottles.
- Add half a teaspoon full of sugar per pint to each bottle (or a maximum of 85 g or 3 oz, per 5 UK gallon pressure barrel).
- Cap and seal the bottles securely and stand the bottles or pressure barrel in a warm place for 2 days.
- Finally, move the bottles or pressure barrel to a cool place for 14 days, or until the beer is clear, before drinking.



- Brewing instructions**
- Instruções de produção**
- Instructions de brassage**
- Instrucciones para la elaboración de cerveza**
- Instrukcje warzenia**
- Istruzioni per l’uso**
- Brauanleitung**
- Yapım kılavuzu**
- Brouwinstructies**
- Инструкция**
- Brygginstruktioner**
- Bryggings instruksjoner**

Made in the UK by:
Muntons plc,
Cedars Maltings, Stowmarket, Suffolk, England IP14 2AG

Muntons FR

Gamme Connoisseurs
Instructions de brassage

Introduction

La gamme Connoisseurs de Muntons se caractérise par un mélange intransigeant d’ingrédients de qualité conçus pour produire une bière véritablement exceptionnelle. Nous vous invitons à envisager l’utilisation de l’extrait de malt en poudre pour remplacer une partie du sucre de brassage, ce qui permettra, finalement, de donner plus de corps à votre bière. De même, vous devriez également envisager de remplacer la levure fournie par la levure Premium Gold de Muntons, qui est particulièrement efficace en cas d’utilisation de l’extrait de malt en poudre et produira une levure plus ferme dans le fermenteur, le fût ou la bouteille.

Recette pour brasser 23 litres – densité initiale 1040° à 1044°

- Stérilisez votre fermenteur et votre agitateur.
- Placez la boîte dans de l’eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir le contenu. Puis commencez à porter à ébullition 3,5 litres d’eau.
- Ouvrez la boîte et versez le contenu dans votre fermenteur propre et stérilisé.
- Ajoutez l’eau bouillante dans le fermenteur et 1kg de sucre (de préférence du sucre de brassage).
- Mélangez bien le contenu du fermenteur pour dissoudre le sucre et l’extrait de malt.
- Ajoutez 17,5 litres d’eau froide pour obtenir un volume de 23 litres et mélangez bien.
- Saupoudrez la levure fournie sur la surface de la bière (inutile de mélanger).
- Couvrez le fermenteur, placez-le dans un endroit chaud à une température situéee entre 18 et 21°C et laissez fermenter.
- La fermentation est terminée lorsque des bulles commencent à remonter (généralement après 4 à 6 jours) ou, si vous utilisez un hydromètre, lorsque la gravité reste constante à une valeur inférieure à 1008°.
- Siphonnez la bière dans des bouteilles solides ou dans un fût sous pression. Attention à ne pas perturber les sédiments de levure.
- Ajoutez une demi-cuillère à café de sucre par demi-litre à chaque bouteille (ou un maximum de 85 g, par fût sous pression de 23 litres).
- Bouchez et scellez fermement les bouteilles puis placez les bouteilles ou le fût sous pression dans un endroit chaud pendant 2 jours.
- Enfin, placez les bouteilles ou le fût sous pression dans un endroit frais pendant 14 jours ou jusqu’à ce que la bière soit claire, avant de déguster.

Muntons PL

Connoisseurs range
Instrukcje warzenia

Wstęp

Muntons Connoisseurs range łączy w sobie bezkompromisowe połączenie najlepszych składników do warzenia naprawdę wyjątkowego piwa. Zachęcamy do użycia suchego ekstraktu słodowego (spraymalt) zamiast cukru, ponieważ gwarantuje on pełniejszy smak piwa. Warto też rozważyć zastosowanie drożdży Muntons Premium Gold, które są szczególnie wydajne z ekstraktem słodowym spraymalt i mocniejsze w fermentatorze, beczcze czy butelce.

Przepis na 23 litry (40 pint, 6 galonów amerykańskich) o gęstości od 1040° do 1044°

- Wysterylizowa fermentator i mieszadło.
- Puszk włoży do gorącej wody na 5 minut, aby zawarto zmiękła. Zagotowa 3,5 litra (6 pint UK) wody.

- Otworzy puszk i wylać zawarto do czystego i wysterylizowanego fermentatora.
- Do fermentatora dodać gotowaną wodę oraz 1kg cukru (najlepiej cukru piwowarskiego).
- Dokładnie wymiesza zawarto fermentatora, aby cukier i ekstrakt słodowy rozpuściły się.
- Doda 17,5 litra (31 pint) zimnej wody, aby uzyskać objęto 5 galonów UK, następnie dobrze wymieszać.
- Drożdże rozsypa na powierzchni piwa (nie trzeba mieszać).
- Zamkn fermentator, umieścić go w ciepłym miejscu w temperaturze 18–21°C i pozostawi do fermentowania.
- Fermentacja jest zakończona, gdy bąbelki przestają się wydostawać (zazwyczaj po 4–6 dniach) lub podczas mierzenia hydrometrem gęstość względna będzie stała: poniżej 1008°.
- Zła piwo do mocnych butelek lub beczki ciśnieniowej. Uważa, aby nie naruszy osadu drożdżowego, używać tylko butelek zwrotnych.
- Doda pół łyżeczki cukru na pintę do każdej butelki (lub maksymalnie 85 g lub 3 uncje na 5-galonową beczk).
- Zamkn i uszczelni butelki, odstawi je (lub beczkę) w ciepłe miejsce na 2 dni.
- Następnie przenieść do zimnego miejsca na 14 dni lub do momentu, gdy piwo będzie przezroczyste.

Muntons DE

Connoisseurs range
Brauanleitung

Einführung

Muntons Connoisseurs range vereinigt hochwertige Zutaten in einer außergewöhnlichen Zusammenstellung, mit der Sie ein wahrhaft einzigartiges Bier brauen. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von sprühgetrockneten Malzextrakten anstelle von Brauzucker. Das verbessert Qualität und Körper Ihres selbst gebrauten Bieres. Denken Sie auch daran, statt der mitgelieferten Hefe die Muntons Premium Gold Yeast zu verwenden. Sie ist in Verbindung mit sprühgetrockneten Malzextrakten erheblich wirkungsvoller und ergibt einen festen Hefeschaum im Gärbehälter, Fass oder der Flasche.

Rezept für 23 Liter – Stammwürze 1040° bis 1044°

- Sterilisieren Sie Ihren Gärbehälter und Rührer.
- Lassen sie die Dose 5 Minuten in heißem Wasser stehen, um den Inhalt weicher zu machen. Bringen Sie 3,5 Liter Wasser zum Kochen.
- Öffnen Sie die Dose und schütten Sie den Inhalt in den sauberen, sterilisierten Gärbehälter.
- Geben Sie das kochende Wasser und 1kg Zucker (vorzugsweise Brauzucker) in den Gärbehälter.
- Rühren Sie den Inhalt des Gärbehälters gründlich, um den Zucker und das Malzextrakt aufzulösen.
- Geben Sie 17,5 Liter kaltes Wasser hinzu, um das Volumen auf 23 Liter zu bringen und rühren Sie gründlich.
- Streuen Sie die mitgelieferte Hefe auf die Oberfläche des Ansatzes (danach nicht mehr rühren).
- Stellen Sie den Gärbehälter an einen warmen Ort (18 - 21 °C) und lassen Sie die Gärung voranschreiten.
- Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Blasen mehr aufsteigen (üblicherweise nach 4 - 6 Tagen) oder das Hydrometer eine gleichbleibende Dichte von weniger als 1008° anzeigt.
- Füllen Sie das Bier in geeignete, ausreichend stabile Flaschen oder ein druckfestes Fass ab. Achten Sie darauf, die am Boden abgesetzte Hefe nicht aufzuwirbeln und verwenden Sie ausschließlich Mehrwegflaschen.
- Geben Sie in jede Flasche einen halben Teelöffel

Zucker pro Pint (oder maximal 85 g auf 23 Liter in ein druckfestes Fass).

- Verschließen Sie die Flaschen luftdicht und stellen Sie diese bzw. das Fass für 2 Tage an einen warmen Ort.
- Anschließend stellen sie die Flaschen oder das Fass für weitere 14 Tage, oder bis das Bier geklärt ist, an einen kalten Ort, bevor Sie es trinken.

Muntons NL
Connoisseurs gamma
Brouwinstructies

Inleiding

Muntons Connoisseurs doet geen toegevingen als het op kwaliteit aankomt! Dit gamma biedt een mix van hoogkwalitatieve ingrediënten om werkelijk uitzonderlijke bieren te brouwen. Voor een betere smaakindruk / body van je bier, adviseren we je om een gedeelte van de brouwsuiker te vervangen door moutextractpoeder. Overweeg ook eens om in plaats van de meegeleverde gist de Muntons Premium Gold gist te gebruiken; dit is vooral effectief in combinatie met moutextractpoeder; het produceert een stevigere gistkorst in de gistkuip, het vat of de fles.

Recept voor het brouwen van 23 liter – OG 1040° tot 1044°

- Steriliseer je gistingsvat en roerder.
- Plaats het blik gedurende 5 minuten in heet water om de inhoud te laten weken. Kook vervolgens 3,5 liter water.
- Open het blik en giet de inhoud in de gereinigde en gesteriliseerde gistkuip.
- Voeg het kokend water toe aan het gistingsvat met 1kg suiker (bij voorkeur brouwsuiker).
- Meng grondig de inhoud van het gistingsvat om de suiker en het moutextract op te lossen.
- Voeg 17,5 liter koud water toe om een totaal volume van 23 liter te verkrijgen en roer goed.
- Strooi de geleverde gist op het oppervlak van het bier (roeren is niet nodig).
- Dek het gistingsvat af en plaats hem op een warme plaats bij 18-21 °C om te fermenteren.
- De fermentatie is voltooid wanneer er geen bellen meer opstijgen (gewoonlijk na 4-6 dagen), of als je een hydrometer gebruikt, wanneer de dichtheid constant blijft op een waarde onder 1008°.
- Hevel het bier over in stevige flessen of naar een drukvat. Zorg ervoor dat je het gistsediment niet verstoort.
- Voeg een halve koffielepel suiker toe per halve liter (of maximaal 85 g per drukvat van 23 liter).
- Sluit de flessen hermetisch af en bewaar de flessen of het drukvat gedurende 2 dagen op een warme plaats.
- Plaats de flessen of het drukvat ten slotte gedurende 14 dagen, of tot het bier helder is, op een koele plaats alvorens ervan te drinken.

Muntons RU

Серия Professional
Инструкция

Серия Muntons Professional сочетает в себе все лучшие вкусы и качества ингридиентов, подобранных для создания по-настоящему исключительного пива.

Для улучшения качества, вкуса, аромата и плотности пива Вы можете заменить 1 кг. декстрозы или сахара на 1,5 кг. жидкого не охмеленного экстракта или 1 кг. сухго не охмеленного экстракта. Так же вы можете применить сочетание 0,5 кг. сухого неохмеленного экстракта + 0,5 кг.декстрозы. Все эти рецепты сделают Ваше пиво несколько дороже, но при этом, значительно его улучшат.

Так же, для улучшения качества Вашего пива, мы рекомендуем заменить стандартные дрожжи из набора, на дрожжи Muntons Premium Gold. Данный штамм дрожжей особенно эффективен и лучше сбраживает, когда используется не охмеленный солодовый экстракт. Так же данные дрожжи создадут более плотный и устойчивый дрожжевой осадок, как в самой емкости для брожения, так и в бутылках при карбонизации.

Рецепт для приготовления 40 Пинт – 22 литров пива. Начальная плотность по Ареометру: 10-11 ед.

- Продезинфицируйте все оборудование, которое планируете использовать.
- Удалите этикетку и поставьте банку в горячую воду на 5-10 минут для размягчения экстракта.
- Вылейте содержимое банки в емкость, добавьте 1 кг. декстрозы или сахара.
- Добавьте 2-3 литра кипятка, размешайте, и доведите общий объем жидкости до 22-23 литров, доливая холодную чистую воду. Хорошенько перемешайте, и удостоверьтесь, что все компоненты хорошо размешаны и температура жидкости не превышает 28 °С.
- Высыпьте дрожжи по поверхности сусла (не перемешивать), закройте ферментер, и поставьте в теплое место 18-28 °С на 6-9 дней для брожения.
- Через 4-24 ч. через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа. Если гидрозатвор не «булькает», это НЕ значит, что что-то идет не так. Возможно, брожение протекает не очень активно. Если крышка бочонка вздулась и уровень в гидрозатворе поменялся, брожение идет! Примерно через 7 дней (чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры и сорта пива) брожение прекратится. Окончание брожения можно определить по Ареометру, когда показания конечной плотности будут ниже или равны 2 ед.. Если Вы не используете Ареометр, то окончание брожения можно определить по все более редкому выделению пузырьков СО2 и полному выравниванию уровня жидкости в гидрозатворе.
- Перелейте пиво при помощи сифона по бутылкам, при этом необходимо добавить небольшое количество сахара или декстрозы, примерно 8-10 грамм (чайная ложка с горкой) на бутылку 1 литр, для дальнейшего дображивания и карбонизации пива. Поставьте плотно закрытые бутылки в теплое темное место на 14-21 день. Перед употреблением поставив в холодильник на 1-2 дня.

<p>Muntons PT Gama Connoisseurs Instruções de produção</p>
<p>Introdução</p> A gama Connoisseurs da Muntons reúne uma combinação rigorosa de ingredientes de qualidade concebidos para produzir uma cerveja verdadeiramente excepcional. Aconselhamo-lo a considerar utilizar extrato de malte em pó em vez de parte do açúcar para produção de cerveja, o que aumentará o corpo final da sua cerveja. Considere também trocar a levedura fornecida pela levedura Premium Gold da Muntons, que é particularmente eficaz quando é utilizado extrato de malte em pó e produzirá uma crosta de levedura mais firme no fermentador, no barril ou na garrafa.
<p>Receita para produzir 23 litros – gravidade original (OG) 1040° a 1044°</p>
<p>• Esterilize o seu fermentador e agitador.</p> <p>• Coloque a lata em água quente durante 5 minutos para amolecer o conteúdo. Em seguida, ferva 3,5 litros de água.</p> <p>• Abra a lata e verta o conteúdo para o seu fermentador limpo e esterilizado.</p> <p>• Adicione a água a ferver no fermentador e 1kg de açúcar (de preferência açúcar para produção de cerveja).</p> <p>• Misture bem o conteúdo do fermentador para dissolver o açúcar e o extrato de malte.</p> <p>• Adicione 17,5 litros de água fria para aumentar o volume até 23 litros e mexa bem.</p> <p>• Espalhe a levedura fornecida na superfície da cerveja (não é necessário mexer).</p> <p>• Cubra o fermentador, coloque-o num local quente a 18-21 °C e deixe fermentar.</p> <p>• A fermentação estará concluída quando as bolhas deixarem de subir (normalmente após 4-6 dias) ou, se utilizar um densímetro, quando a gravidade permanecer constante a um valor inferior a 1008°.</p> <p>• Transfira a cerveja para garrafas resistentes ou para um barril pressurizado. Tenha cuidado para não interferir no sedimento de levedura e utilize apenas garrafas de cerveja retornáveis.</p> <p>• Adicione meia colher de chá com açúcar por pinta a cada garrafa (ou um máximo de 85 g por barril pressurizado de 23 litros).</p> <p>• Coloque cápsulas e vede bem as garrafas, e reserve as garrafas ou o barril pressurizado num local quente durante 2 dias.</p> <p>• Por último, transfira as garrafas ou o barril pressurizado para um local fresco durante 14 dias, ou até a cerveja estar límpida, antes de beber.</p>

<p>Gama ES Muntons Connoisseurs Instrucciones para la elaboración de cerveza</p>
<p>Introducción</p> La gama Muntons Connoisseurs reúne una mezcla de ingredientes de máxima calidad concebidos para obtener una cerveza realmente excepcional. Le animamos a que considere la posibilidad de utilizar extracto de malta seca en lugar de azúcar para cerveza, lo que aumentará el cuerpo final de su cerveza. También puede considerar la posibilidad de utilizar la levadura Muntons Premium Gold en lugar de la levadura suministrada, que es especialmente adecuada cuando se utiliza extracto de malta seca y que producirá una costra de levadura más firme en el fermentador, el barril o la botella.

Receta para elaborar 23 litros – gravedad original (GO) de 1040° a 1044°

- Esterilice el fermentador y el agitador.
- Mantenga el recipiente sumergido en agua caliente durante 5 minutos para ablandar su contenido. A continuación, inicie la ebullición de 3,5 litros de agua.
- Abra el recipiente y vierta el contenido en el fermentador que se ha limpiado y esterilizado previamente.
- Añada el agua en ebullición al fermentador junto con 1kg de azúcar (preferiblemente, azúcar para cerveza).
- Mezcle bien el contenido del fermentador para disolver el azúcar y el extracto de malta.
- Añada 17,5 litros de agua fría hasta alcanzar un volumen de 23 litros y agite bien.
- Espolvoree la levadura suministrada sobre la superficie de la cerveza (no es necesario agitarla).
- Cubra el fermentador, colóquelo en una zona templada a 18-21 °C y deje que la mezcla fermente.
- La fermentación finalizará cuando dejen de aparecer burbujas (normalmente, después de 4-6 días) o, si usa un hidrómetro, cuando la gravedad se mantenga constante en una cifra inferior a 1008°.
- Extraiga la cerveza mediante sifón para introducirla en botellas fuertes o en un barril a presión. Procure no mover el sedimento de la levadura y utilice solamente botellas de cerveza retornables.
- Añada media cucharadita de azúcar por cada pinta en cada botella (o un máximo de 85 g por cada barril a presión de 23 litros).
- Cierre y selle las botellas de forma segura, y coloque las botellas o el barril a presión en un lugar templado durante 2 días.
- Finalmente, coloque las botellas o el barril a presión en un lugar fresco durante 14 días, o hasta que la cerveza quede translúcida, antes de beberla.

<p>Muntons IT Linea Connoisseurs Istruzioni per l'uso</p>
<p>Introduzione</p> La linea Connoisseurs della Muntons è caratterizzata da una perfetta fusione di ingredienti di qualità ideali per produrre una birra veramente eccezionale. Vi consigliamo di utilizzare, in sostituzione di una parte dello zucchero tipicamente utilizzato per la produzione di birra, lo Spraymalt, il quale farà aumentare il corpo finale della Vostra birra. E’ anche preferibile utilizzare al posto del lievito fornito il Muntons Premium Gold, il quale risulta essere particolarmente efficace quando viene utilizzato lo Spraymalt, producendo uno strato di lievito più solido nel fermentatore, fusto o bottiglia.

Ricetta per produrre 23 litri - Densità iniziale (OG) da 1040° a 1044°

- Sterilizzare il fermentatore e la paletta per mescolare.
- Immergere il barattolo in acqua calda per cinque minuti per permettere al contenuto di ammorbidirsi. Successivamente, iniziare a far bollire 3,5 litri di acqua.
- Aprire il barattolo e versare il contenuto nel Vostro fermentatore pulito e sterilizzato.
- Aggiungere l’acqua bollente nel fermentatore assieme a 1 kg di zucchero (preferibilmente dello zucchero specifico per la produzione di birra).
- Mescolare con cura il contenuto del fermentatore per permettere allo zucchero e all’estratto di malto di sciogliersi.
- Aggiungere 17,5 litri di acqua fredda, portando il volume a 23 litri (5 galloni inglesi) e mescolare bene.

- Spargere il lievito fornito sulla superficie della birra (non è necessario mescolare).
- Coprire il fermentatore, posizionarlo in un luogo caldo a 18-21°C e lasciar fermentare.
- La fermentazione sarà completa quando le bolle smetteranno di salire (solitamente dopo 4-6 giorni), oppure, nel caso in cui utilizziate un densímetro, quando la gravità rimarrà ad un livello inferiore ai 1008°.
- Travasare la birra in bottiglie resistenti o in fusti a pressione. Fare attenzione a non muovere il sedimento di lievito e utilizzare solamente bottiglie per la birra a vuoto a rendere .
- In ogni bottiglia, aggiungere metà cucchiaino di zucchero per pinta di birra (oppure in ogni fusto a pressione aggiungere un massimo di 85 gr ogni fusto a pressione da 5 galloni (25 litri)).
- Tappare e sigillare le bottiglie accuratamente e posizionare le bottiglie o i fusti a pressione in un posto caldo per due giorni.
- Infine, spostare le bottiglie o i fusti a pressione in un luogo fresco per 14 giorni, oppure fino a che la birra non risulti essere chiara, prima di berla.

<p>Muntons TR Connoisseurs serisi Yapım kılavuzu</p>
<p>Başlarken</p> Muntons Connoisseurs serisi, evde mükemmel bir bira yapabilmen için en yüksek kalitedeki İngiliz malt ve şerbetçi otlarının enfes bir harmanını sunar. Daha gövdeli bir bira için, yapım sırasında ekleyeceğin şekerin bir kısmı veya tamamı yerine kuru malt özü kullanmanı tavsiye ederiz. Diğer bir önerimiz de, özellikle kuru malt özü ekliyorsan, kitin kendi mayası yerine Muntons Premium Gold maya kullanman olur. Daha üst kalitede ve profesyonel seviyedeki bu maya, daha berrak bir bira için mayalanma kabı ve şişede daha sıkı bir tortu oluşturur.

23 litre bira için tarif - ilk yoğunluk (iY) 1040° - 1044°

- Mayalanma kabını ve karıştırma çubuğunu mikroptan arındırın.
- Sıvı malt özünü yumuşatmak için metal kutuyu 5 dakika sıcak suda tutun. Bu arada 3,5 litre su kaynatın.
- Metal kutuyu açın ve sıvı malt özünü temizleyip mikroptan arındırmış olduğunuz mayalanma kabına dökün.
- Kaynar suyu ve 1 kg toz şekeri (isteğe bağlı olarak Muntons Bira Kiti Güçlendirici'yi) mayalanma kabına ekleyin.
- Sıvı malt özü ve şekeri eritmek için iyice karıştırın.
- Toplam hacmi 23 litreye tamamlayacak şekilde yaklaşık 17,5 litre oda sıcaklığındaki suyu mayalanma kabına ekleyin ve karıştırın.
- Kitle birlikte gelen mayayı şerbetin yüzeyine serpin (şerbetin içine karıştırman gerekli değildir).
- Mayalanma kabını kapatın, 18-21°C aralığında ılık bir yere alın ve mayalanmaya bırakın.
- Mayalanma gaz çıkışı durduğunda (genelde 4-6 gün sonra) veya yoğunluk ölçer kullanıyorsan, ölçtüğün yoğunluk 1008°'in altına indiğinde sonuçlanmıştır.
- Birayı şişelere veya fiçılara doldurun. Dipteki tortuyu şişelere aktarmayın ve depozitolu şişeler kullanın.
- Gazlanma için her yarım litrelik şişeye yarım çay kaşığı (yaklaşık 4 g) şeker ekleyin.
- Şişeleri sızdırmaz biçimde kapatın ve ılık bir ortamda en az 2 gün bekletin.
- Son olarak, şişeleri veya fiçıyı 14 gün veya bira berraklaşana dek serin bir yerde tutun.

<p>Muntons SE Utbud för ölkännare Brygginstruktioner</p>
<p>Introduktion</p> Muntons utbud för ölkännare är en kompromisslös blandning av högkvalitativa råvaror för att få fram de bästa ölsatserna. Vi rekommenderar att du använder Muntons spraymalt istället för bryggsocker vid ölframställning för att få en fylligare kropp och bättre smak. Vill du förbättra din bryggning ytterligare så uppmuntrar vi dig att använda Muntons Premium Gold jäst istället för den standardjäst som medföljer ölsatserna. Premium Gold jästen ger extra bra resultat om den används tillsammans med spraymalt.

Recept för att brygga 23 L – 40 pints (6 US gallons) OG 1040° till 1044° (+40 till +44)

- Sterilisera jäskärlet och övrig utrustning
- Ställ konservburken med extraktet i varmt vatten (ca 5 min) så att sirapen blir lättare att få ur. Koka sedan upp 3,5 L vatten (6 UK pints).
- Öppna burken med extrakt och häll detta i ditt steriliserade jäskärl. Skölj gärna ur med lite varmt vatten för att få med så mycket du kan av extraktet.
- Tillsätt det kokande vattnet samt 1 kg spraymalt (alt. Bryggsocker) i jäskärlet .
- Rör ordentligt till allt extrakt samt spraymalt har löst sig och blandat sig med vattnet.
- Tillsätt 17,5 L (31 pints) med kallt vatten i jäskärlet och rör om ordentligt. Den totala volymen vätska ska uppgå till ca 23 L (40 pint, 6 US gallon).
- Gör en mätning med din OG mätare och anteckna dagens datum samt OG.
- Strö jästen på toppen av blandningen (du behöver ej röra om).
- Sätt på jäslocket och jäsröret med vatten. Ställ jäskärlet i rumstemp. (18-21° , 65-70° F).
- Låt jäskärlet stå orört under jäsningsprocessen (ca 4-6 dagar), när jäsningen börjar bli färdig bör bubblorna i jäsröret komma med långa mellanrum. Gör en ny OG mätning, ölen är färdigjäst vid 1008 (+8). Om värdet är högre, låt din öl jäsa tills du når detta värde. Notera slutvärdet på din anteckning med startdatum samt startvärde.
- Tappa upp ölen på rengjorda (och steriliserade) ölfaskor med din hävert. Fyll inte flaskorna ända upp utan lämna ett par cm till flasköppningen. Var noga med att inte röra upp bottensatsen och använd gärna en häverthållare så att häverten inte åker runt i din bottensats.
- Tillsätt sedan 1 tsk bryggsocker i varje flaska (0,5 L), alt. 1 msk i varje flaska (1 L). Kapsylera sedan dina flaskor med öl och ställ i rumstemperatur (18-21° , 65-70° F). Temperaturen är MYCKET viktig eftersom ölen ska sekundärjäsa på flaskorna för att bilda kolsyra. Ca 1 vecka bör flaskorna stå i rumstemp. För sekundärjäsning.
- När sekundärjäsningen är färdig efter ca 1 vecka, placeras flaskorna i svalt utrymme under 2 veckor för att klarna ordentligt.
- Nu är din öl färdig att drickas. Lagring förbättrar dock smaken. 4-6 veckor rekommenderas för ljusa ölsorter och 4-6 månader för mörka ölsorter.

<p>Muntons NO Connoisseurs serie Bryggings instruksjoner</p>
<p>Introduksjon</p> Muntons Connoisseurs serie bringer sammen en kompromissløs blanding av ingredienser av høy kvalitet utviklet for å brygge virkelig eksepsjonelt øl. Vi vil oppfordre deg til å vurdere å bruke spraymalt i stedet for noe av brygge sukkeret, noe som vil øke den endelige munnfølelsen øl får. Vurdere også å bytt til Muntons Premium Gold gjær i stedet for gjæren som følger med, noe som er særlig effektive når spraymalt benyttes og vil da gi en fastere gjær skorpe i gjæringskaret, fat eller flaske.

Oppskrift for å brygge 23 liter - 40 pints (6 US gallons) OG 1040 ° til 1044 °

- Steriliser gjæringskar, rørepinne og annet utstyr.
- La boksen stå i varmt vann i 5 minutter for å myke opp innholdet. Start deretter å koke 3,5 liter (6 UK pints) vann.
- Åpne boksen og hell innholdet i ditt rengjorte og steriliserte gjæringskar.
- Tilsett kokende vann i gjæringskaret og 1 kg (2,2 pund) av sukkeret (helst sukker til brygging).
- Bland innholdet i gjæringskaret for å løse opp sukker og maltestrakt.
- Tilsett 17,5 liter (31 pints) med kaldt vann, til totalt volum i gjæringskaret er 22,73 liter (5 UK gallon) og rør godt.
- Strø gjæren på overflaten av ølet (ikke nødvendig å røre).
- Dekk gjæringskaret og plasser det på et varmt sted i ca. 18-21 ° C (65-70°F) og la det gjære.
- Gjæringen er fullført når boblene slutter å stige (vanligvis etter 4-6 dager), eller hvis du bruker et hydrometer, når gravitasjonen forblir konstant under 1008 °.
- Bruk hevert til å fylle ølet over på sterke ølflasker eller ølfat. Vær forsiktig med å forstyrre gjær sedimentet og bare bruke retur ølflasker.
- Legg en halv teskje full av sukker per halvliter til hver flaske (eller maksimalt 85 g eller 3 oz, pr. 22,73 liter (5 UK gallon) ølfat/trykktank).
- Kork og forsegle flasker sikkert og sett flaskene eller trykk fat på et lunt sted i 2 dager.
- Til slutt, flytt flaskene eller ølfatet til et kjølig sted i 14 dager, eller til ølet er klart, så er det klart til å drikkes.