

GENERAL BREWING INSTRUCTIONS**FOR OLD CONKERWOOD, MIDAS TOUCH,
SMUGGLERS SPECIAL AND WINTER WARMER**

- Clean and sterilise all beer making equipment. Stand cans in hot water for 5 minutes to soften contents then pour can contents into the sterilised fermenter.
- Add 3.5 litres (6 UK pints) boiling water. Add 16.5 litres (29 UK pints) of cold water to bring the volume up to 23 litres (40 UK pints, 6 US Gallons) (see Additional Note for Belgian Style and Winter Warmer Ales) and thoroughly mix to ensure all contents are fully dissolved.
- Sprinkle the yeast onto the surface (see Additional Note for Oaked Ale), cover the fermenter and leave to stand for 4-6 days (see Additional Note for American Style IPA) in a warm place (between 18-20°C, 65-70°F). Fermentation will be complete when bubbles cease to rise (if you use a hydrometer, when the gravity remains constant below 1014°).
- Transfer the beer into sterilised bottles or a pressure barrel and add a teaspoon of Light Spraymalt per pint to each bottle, or a maximum of 85 grams (3oz) per 5 UK gallon pressure barrel. Muntons Carbonation Drops or sugar may be used instead. Stand bottles or barrel in a warm place for 2 days then allow 14 days in a cool place or until the beer has cleared. (see Additional Note for Belgian Style Ale).

ADDITIONAL BREWING NOTES**FOR AMERICAN STYLE IPA**

- After 4 days fermentation, add the hops from the hop sachet into the beer. Do not stir in, as the action of the fermentation will disperse the hops.

FOR OAKED ALE

- Add the Oak chips from the sachet just after pitching the yeast and stir in using a sterilised stirrer.

FOR BELGIAN STYLE AND WINTER WARMER ALES

- Add 3.5 litres (6 UK pints) boiling water. Add 14 litres (25 UK pints) of cold water to bring the volume up to 20.5 litres (36 UK pints, 5.4 US Gallons) and thoroughly mix to ensure all contents are fully dissolved.

FOR BELGIAN STYLE

- After five days when the gravity is below 1.014, siphon the beer into a sterilised fermenting bin leaving behind the yeast sediment.

Add the 500g of Spraymalt Light and stir gently with a sterilised stirrer to mix the Spraymalt into the beer.

Using a sterilised cup or beaker, 'scoop' about half a cup full of the yeast 'lees' and pitch this into the beer and stir gently.

Place the top on the fermenter and place in a warm room to keep the temperature between 20° and 24°C. Continue fermentation until the gravity remains constant below 1.006.

Then bottle or keg as normal.

**OLD CONKERWOOD BLACK ALE**

With a colour reminiscent of autumn conkers, this distinctive 'black ale' has a rich malty flavour balanced with a subtle dry bitterness.

**ABV APPROX
5%**

BREWS 40 PINTS

**MIDAS TOUCH GOLDEN ALE**

With a stunning golden colour and zingy, hoppy flavour, this is a delicious example of a true 'summer ale' - easy on the palate yet satisfying to the full.

**ABV APPROX
5%**

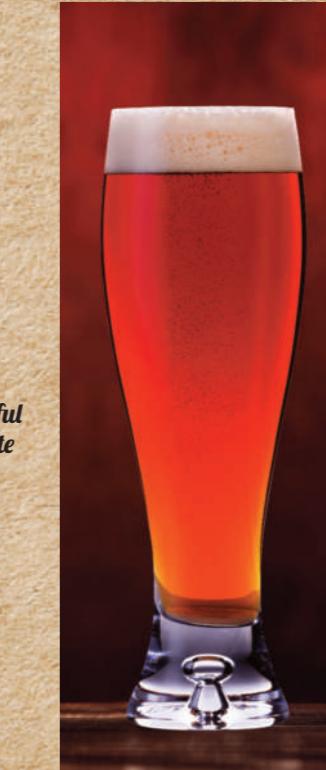
BREWS 40 PINTS

**SMUGGLERS SPECIAL ALE**

A true premium ale with a heady balance of aromatic hops and malty sweetness but beware, drink with care, as one glass begs another!

**ABV APPROX
5%**

BREWS 40 PINTS

**OAKED ALE**

A rich and mellow ale with a wonderful 'oaked' character to recreate the taste of ales stored and served straight from aged oak casks.

**ABV APPROX
5%**

BREWS 40 PINTS

**WINTER WARMER ALE**

A strong, mellow ale balanced with choice aromatic and bittering hops.

**ABV APPROX
5.7%**

BREWS 36 PINTS

Manufactured in the UK by Muntons Plc, Stowmarket, Suffolk, England IP14 2AG

For further enquiries please contact our technical helpline on (+44) 01449 618300
or email homebrew@muntons.com

MADE WITH PRIDE IN THE UK

**BREWING INSTRUCTIONS**

Muntons


CRAFT BREWING KITS

ITALIAN IT

ISTRUZIONI PER OLD CONKERWOOD (circa 5% ABV)
MIDAS TOUCH (circa 5% ABV)
E SMUGGLERS SPECIAL (circa 5% ABV)

1. Pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura per fare la birra. Immergere i barattoli in acqua calda per 5 minuti per permettere al contenuto di ammonbidirsi. Successivamente versare il contenuto nel fermentatore sterilizzato.

2. Aggiungere 3,5 litri d'acqua bollente. Aggiungere 16,5 litri d'acqua fredda per portare il volume a 23 litri (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale e Winter Warmer). Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

3. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

4. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litro (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

NOTA AGGIUNTIVE

ISTRUZIONI PER AMERICAN STYLE IPA (circa 5,5% ABV)

3. Distribuire il lievito sulla superficie, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni in un luogo caldo (tra 18-20°C). Dopo 4 giorni di fermentazione, aggiungere il liquido della bustina nella birra. Non mescolare dal momento che sarà la fermentazione a far dissolvere il liquido.

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

2. Viog 3,5 liter kokend water toe. Voeg 14 liter koud water toe om het volume te vergroten tot 20,5 liter en meng zorgvuldig om ervoor te zorgen dat de inhoud volledig wordt opgelost.

VOOR BELGIAN STYLE ALE EN VOOR WINTER WARMER (circa 7,5 volumepercent)

3. Distribuire il lievito sulla superficie, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni in un luogo caldo (tra 18-20°C). Dopo 4 giorni di fermentazione, aggiungere il liquido della bustina nella birra. Non mescolare dal momento che sarà la fermentazione a far dissolvere il liquido.

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 14 litri di acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

ISTRUZIONI PER BELGIAN STYLE ALE

4. Dopo 5 giorni, quando la densità sarà inferiore a 1014*, travasare la birra in un contenitore sterilizzato per la fermentazione, facendo attenzione a non versare anche i sedimenti di lievito. Aggiungere 500 grammi di estratto di malto secco Light e mescolare delicatamente con un mestolo sterilizzato in modo da amalgamare bene l'estratto nella birra.

Utilizzando una tazzina sterilizzata, raccogliere i sedimenti di lievito rimasti nel primo fermentatore, riempierla fino a metà e versarla nella birra mescolando delicatamente. Chiudere il fermentatore e posizionarlo in un luogo caldo ad una temperatura tra i 20°C e 24°C. Lasciare fermentare fino a quando la densità non rimane costante e inferiore a 1,006*.

Infine, imbottigliare o infestarre, come si fa abitualmente.

DUTCH NL

**SERIE FOR AMBACHTELJEU
 BROUWEN BROUWEN INSTRUCTIES INLEIDING**

Met deze kit hebben we het moeilijke werk voor u gedaan, zodat u heel eenvoudig kunt maken zonder bang te hoeven zijn dat het mislukt. Elkje bierstiel in deze serie is zorgvuldig samengesteld met zijn eigen unieke en specifieke ingrediënten, op deskundige wijze gemaakte door Muntons.

Daardoor kunt u gemakkelijk zelf authentiek ambachtelijke bier van een uitstekende kwaliteit produceren. We hebben het brouwproces met opzet uiterst eenvoudig gehouden, zodat u plezier beleeft aan zowel het maken als het drinken van deze heel speciale modern-classieke ales.

Aan de slag.

Recept voor het brouwen van 23 liter en 20,5 liter (alleen Belgian Style Ale en Winter Warmer).

VOOR⁺ OLD CONKERWOOD (circa 5 volumepercent)

MIDAS TOUCH (circa 5 volumepercent)

EN VOOR WINTER WARMER (circa 5,7% volumepercent)

1. Reinig alle apparaten voor de bierproductie. Laat de blieken vijf minuten in heet water staan en de inhoud zacht te maken en schenk de inhoud van de blikken vervolgens in de steriliseerde glastuit.

2. Voeg 3,5 liter kokend water toe. Voeg 16,5 liter koud water toe om het volume te vergroten tot 23 liter en meng zorgvuldig om

en voor te zorgen dat de inhoud volledig wordt opgelost.

3. Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

4. Schenk het bier over in gesteriliseerde flessen of een drukvat, of maximaal 85 grammen per 2,25 liter. Light Spraymalt per 1 liter toe, of maximaal 185 grammen per een drukvat van 22,5 liter. Light Spraymalt kunt u ook Muntons Carbonation Drops of suiker gebruiken. Laat de flessen of het drukvat 2 dagen lang op een warm plek staan. Verplaats ze tot slot naar een koele plek en laat ze daar 14 dagen staan of totdat het bier helder is.

5. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

6. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litri (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

VOOR OAKED ALE (circa 5 volumepercent)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Hüfte Oaked Malzextrakt (Gerste Wasser, Hopfen, Hop extrahieren, natürliche Oakwood extrahieren), geröstete Eiche Chips (im Beutel), getrocknete Hefe (im Beutel).

BELGIAN STYLE ALE JA WINTER WARMER (Alkoholholitusuus noin 7,5%)

1. Puoi 3,5 liter d'acqua bollente. Aggiungere 16,5 litri d'acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

VOOR AMERICAN STYLE IPA (circa 5,5 volumepercent)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 14 litri di acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

VOOR BELGIAN STYLE ALE (circa 5,5 volumepercent)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

3. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

4. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litri (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

VOOR OAKED ALE (circa 5 volumepercent)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

5. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

6. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litri (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

VOOR BELGIAN STYLE IPA (circa 5,5 volumepercent)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

AMERICAN STYLE IPA (5,5%, noir)

1. Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 16,5 litri di acqua fredda per portare il volume a 23 litri (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale e Winter Warmer). Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

3. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

4. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litri (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

VOOR OAKED ALE (circa 5% noir)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 14 litri di acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

VOOR BELGIAN STYLE IPA (circa 5,5% noir)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

3. Distribuire il lievito sulla superficie (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale, chiudere il fermentatore e lasciarlo riposare per 4-6 giorni (vedi note aggiuntive per American Style IPA) in un luogo caldo (tra 18-20°C).

La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se utilizzate un densimetro, questo accadrà quando la densità raggiungerà un valore costante, inferiore a 1014*).

4. Trasferire la birra in bottiglie sterilizzate o in fusti a pressione. Aggiungere in ogni bottiglia mezzo cuocciuccio di estratto di malto secco Light per ogni 0,5 litri (1 pinta), oppure un massimo di 85 grami per un fusto a pressione da 5 galloni inglesi. In alternativa, può essere utilizzato dello zucchero o delle Carbonation Drops della Muntons. Tenere le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per 2 giorni e poi per 14 giorni in un luogo fresco, oppure fino a quando la birra non si è chiarificata (vedi note aggiuntive per Belgian Style Ale).

VOOR OAKED ALE (circa 5% noir)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).

2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente. Aggiungere 14 litri di acqua fredda per portare il volume a 20,5 litri. Mescolare con cura per sciogliere completamente il contenuto.

VOOR BELGIAN STYLE IPA (circa 5,5% noir)

1, 2 en 4 zoals hierboven*.

Strooi de gist over het oppervlak, dek de glastuit af en laat deze 4 tot 6 dagen op een warm plek (tussen 18 en 20°C, 65-67 °F) staan. De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014*).