

MUNTONS GB CONNOISSEURS RANGE BREWING INSTRUCTIONS

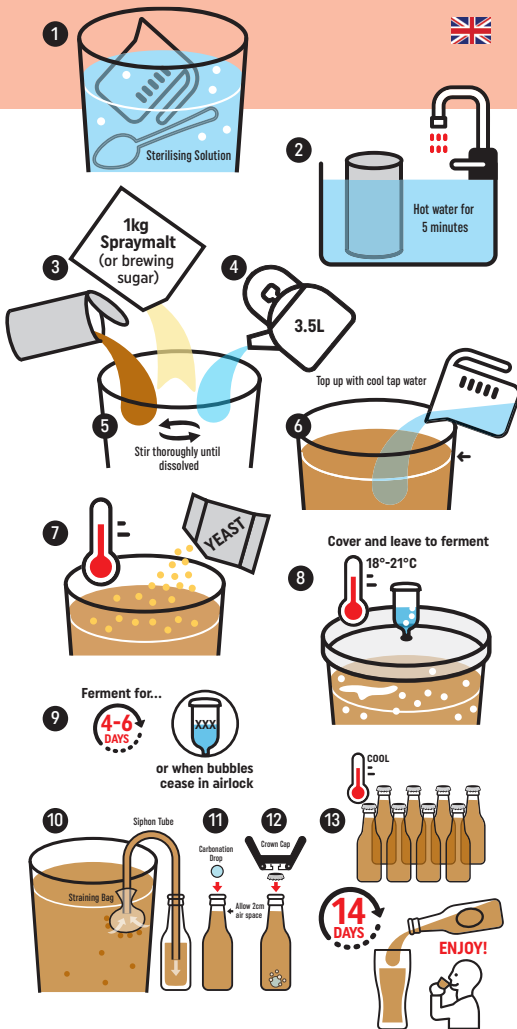


EQUIPMENT REQUIRED:

- 23L fermenting bucket with lid and airlock
- Long stirring spoon
- Measuring container x2
- Siphoning tube
- Sealable bottles/conditioning vessel
- Carbonation drops/priming sugar
- Sterilising agent
- Hydrometer
- Thermometer

- 1: Clean and sterilise all equipment according to the instructions on your steriliser packaging.
- 2: Stand the can of malt extract in hot water for 5 minutes to soften the contents.
- 3: Open the can and pour the contents into your fermenter. Can may be hot, use a tea towel or oven glove to hold.
- 4: Add 3.5 litres (6 UK pints) of boiling water and 1kg (2.2 lbs) of Muntons Spraymalt or Beer Enhancer (Brewing sugar can also be used) to the fermenter. **Tip:** use some of the boiling water to rinse out the can and add this to the fermenter.
- 5: Using a plastic long handled spoon, thoroughly mix the contents of the fermenter to dissolve the sugar/spraymalt and malt extract.

- 6: Top up with cold water to the volume stated on the label and stir well. Take a gravity reading if you have hydrometer.
- 7: Sprinkle the yeast supplied onto the surface of the beer (no need to stir).
- 8: Put lid on the fermenter, place in a warm area at 18-21°C (65-70°F) and leave to ferment.
- 9: Fermentation will be complete when bubbles cease to rise through the airlock (usually after 4-6 days), or if you use a hydrometer, when the gravity remains constant over 48 hours and below 1.014.
- 10: Siphon the beer into bottles or a pressure barrel being careful not to disturb the yeast sediment.
- 11: Add ½ teaspoon of sugar or spraymalt to each 330ml bottle (¾ teaspoon if using 500ml bottles). Carbonation drops can also be used (1 per 330ml bottle, 2 per 500ml bottle). If using a pressure barrel, use a maximum of 100g (3.5oz) sugar/spraymalt per 5 UK gallons.
- 12: Cap and seal the bottles securely and stand the bottles or pressure barrel in a warm place for 2 days.
- 13: Finally, move the bottles or pressure barrel to a cool place for 14 days, or until the beer is clear, before drinking.



www.muntons.com
Inglaterra
Suffolk IP14 2AG
Stowmarket
Cedars Maltings
Fabricado por Muntons plc



www.muntons.com
Angleterre
Suffolk IP14 2AG
Stowmarket
Cedars Maltings
Fabriqué par Muntons plc



ELEMENTOS DE FERMENTACION ADICIONALES NECESARIOS
1 kg de Muntons Spraymalt Light
o
1,5 kg de Light Malt Extract
de la familia de ingredientes de Muntons
o
1 kg de potenciador de cerveza o azúcar



ÉLÉMENTS FERMENTESIBLES À AJOUTER
1 kg de Muntons Spraymalt Light
ou
1,5 kg d'extrait de malt léger
de la gamme de produits Muntons
ou
1 kg d'exhausteur de bière



EXTRA FERMENTABLES REQUIRED
1kg Muntons Spraymalt Light
or
1.5kg Light Malt Extract from the Muntons Ingredients range
or
1kg Beer Enhancer or Brewing Sugar



Manufactured by Muntons plc
Cedars Maltings
Stowmarket
Suffolk IP14 2AG
England
www.muntons.com



CONNOISSEURS



BREWING INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE BRASSAGE

INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

MUNTONS FR
GAMME CONNOISSEURS
INSTRUCTIONS DE BRASSAGE



ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE:

- Cuve de fermentation de 23 l avec couvercle et vanne d'air
- Longue cuillère pour mélanger
- 2 contenants gradués
- Tube de siphonnage
- Bouteilles scellables/récipient de conditionnement
- Pastilles de gazéification/sucre d'amorçage
- Agent de stérilisation
- Hydromètre
- Thermomètre

- 1: Nettoyez et stérilisez tout l'équipement en respectant les instructions figurant sur l'emballage du stérilisateur.
- 2: Placez la boîte d'extrait de malt dans l'eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir son contenu.
- 3: Ouvrez la boîte et versez le contenu dans le fermenteur. Si la boîte est chaude, utilisez un torchon ou un gant de cuisine pour la manipuler.
- 4: Ajoutez 3,5 litres d'eau bouillante et 1 kg de Muntons Spraymalt ou d'exhausteur de bière (vous pouvez également utiliser du sucre de brassage) dans le fermenteur. Conseil : Utilisez une partie de l'eau bouillante pour rincer la boîte et versez cette eau dans le fermenteur.
- 5: À l'aide d'une longue cuillère en plastique, mélangez minutieusement le contenu du fermenteur pour dissoudre le sucre ou le Spraymalt et l'extrait de malt.
- 6: Remplissez avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le volume

- indiqué sur l'étiquette et bien mélanger. Si vous disposez d'un hydromètre, mesurez la densité.
- 7: Saupoudrez la levure fournie sur la surface de la bière (il n'est pas nécessaire de remuer).
 - 8: Placez un couvercle sur le fermenteur et placez-le dans un endroit chaud entre 18 et 21 °C et laissez fermenter.
 - 9: La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter par la vanne d'air (généralement après 4 à 6 jours), ou si vous utilisez un hydromètre, lorsque la densité restera constante pendant 48 heures et inférieure à 1,014.
 - 10: Siphonnez la bière dans des bouteilles ou un fût pressurisé en veillant à ne pas agiter les résidus de levure.
 - 11: Ajoutez une demi-cuillère à café de sucre ou de Spraymalt dans chacune des bouteilles de 330 ml (trois quarts d'une cuillère à café pour des bouteilles de 500 ml). Vous pouvez également utiliser les pastilles de gazéification (1 par bouteille de 330 ml, 2 par bouteille de 500 ml). Si vous utilisez un fût pressurisé, utilisez 100 g de sucre ou de Spraymalt au maximum pour 22,7 litres.
 - 12: Fermez les bouteilles hermétiquement et placez les bouteilles ou le fût pressurisé dans un endroit chaud pendant 2 jours.
 - 13: Enfin, déplacez les bouteilles ou le fût pressurisé dans un endroit frais pendant 14 jours ou jusqu'à ce que la bière soit claire, avant de la boire.

1. Sterilising Solution

2. Eau chaude pendant 5 minutes

3. 1 kg de Spraymalt (ou de sucre de brassage)

4. 3.5L Remplir avec de l'eau froide du robinet

5. Mélanger minutieusement jusqu'à dissolution

6. Couvrir et laisser fermenter

7. 18°-21°C

8. Laisser fermenter pendant... 4 à 6 jours ou lorsque les bulles disparaissent de la vanne d'air

9. TUBE DE SIPHONNAGE

10. Sac de filtration

11. Pastilles de gazéification

12. Capsule

13. 14 JOURS

BONNE DÉGUSTATION !

GAMA ES
MUNTONS CONNOISSEURS
INSTRUCCIONES DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA:



EQUIPO QUE SE NECESITA:

- Cubo de fermentación de 23 L con tapa y cierre estanco
- Cuchara mezcladora larga
- 2 contenedores de medición
- Tubo de sifonaje
- Botellas precintables/recipiente de acondicionamiento
- Gotas de carbonatación/azúcar de cebado
- Agente esterilizador
- Sensímetro
- Termómetro

- 1: Limpie y esterilice todo el equipo como se indica en las instrucciones del paquete del esterilizador.
- 2: Ponga la lata de extracto de malta en agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido.
- 3: Abra la lata y vierta el contenido en el fermentador. La lata puede estar caliente, use un paño de cocina o un guante de horno para sujetarla.
- 4: Añada 3,5 litros de agua hirviendo y 1 kg de Muntons Spraymalt (extracto de malta seca) o potenciador de cerveza (también se puede usar azúcar) al fermentador. Consejo: Utilice un poco de agua hirviendo para enjuagar la lata y añádala al fermentador.
- 5: Con una cuchara de plástico de mango largo, mezcle bien el contenido del fermentador para disolver el azúcar/extracto de malta seca y el extracto de malta.
- 6: Rellene con agua fría hasta el volumen indicado en la etiqueta

- y remueva bien. Si tiene un sensímetro, mida la densidad.
- 7: Espolvoree la levadura suministrada sobre la superficie de la cerveza (no es necesario removerla).
 - 8: Tape el fermentador, colóquelo en un lugar cálido, a 18-21 °C (65-70 °F) y déjelo fermentar.
 - 9: La fermentación habrá terminado cuando las burbujas dejen de subir a través del cierre estanco (normalmente tras 4-6 días) o, si usa un densímetro, cuando la densidad permanezca constante por debajo de 1,014.
 - 10: Sifonee la cerveza a botellas resistentes o a un barril presurizado, con cuidado de no remover el sedimento de levadura.
 - 11: Añada ½ cucharadita de azúcar o extracto de malta seca a cada botella de 330 ml (¾ de cucharadita si usa botellas de 500 ml). También se pueden utilizar gotas de carbonatación (1 por botella de 330 ml, 2 por botella de 500 ml). Si utiliza un barril presurizado, utilice un máximo de 100 g de azúcar/extracto de malta seca en aerosol por cada 4,5 litros.
 - 12: Tape y selle bien las botellas y deje las botellas o el barril presurizado durante dos días en un sitio cálido.
 - 13: Finalmente, pasa las botellas o el barril presurizado a un sitio frío durante 14 días o hasta que la cerveza se aclare antes de beberla.

1. Solución esterilizadora

2. Agua caliente durante 5 minutos

3. 1 kg de extracto de malta seca Spraymalt (o azúcar)

4. 3.5L Termine de llenar con agua fría del grifo

5. Remueva concienzudamente hasta que se disuelva

6. Cubra y deje fermentar

7. 18°-21°C

8. Fermente durante... 4-6 días o cuando dejen de salir burbujas del cierre estanco

9. ENFRÍAR

10. TUBO DE SIPHONAJE

11. Bolsa de filtrado

12. Gotas de carbonatación

13. 14 días

¡A DISFRUTAR!