

HET BROUWEN VAN DIT BIER IN 22 STAPPEN :

**TIP:**

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en zet alle materialen klaar.

Gebruik alleen goed gereinigd materiaal- en brouwgereedschap!

Niet goed gereinigd materiaal zorgt voor infecties en ondrinkbaar bier.

1. Dompel de zak met vloeibaar gehopt moutextract 20 minuten onder in water van 40°C.
2. Giet de inhoud van de zak in de brouwemmer en spoel de zak goed uit met 1 liter warm water.
3. Giet 6 liter heet water in de emmer en roer alles goed door.
4. Bevat de bierkit, brouw-, kandij-, of cassonade-suiker, moutextract of lactose? Los deze dan in de warme vloeistof op.
5. Als er een extra zakje hop aanwezig is, maak deze open, vul een schoon kopje met 150 ml kokend water en laat de hop hier 15 minuten in staan, roer het een aantal malen goed door en voeg het totale mengsel daarna toe aan de inhoud van de emmer.
6. Vul de brouwemmer aan met koud water tot 15 liter.
7. Sluit de emmer en wacht tot de inhoud is afgekoeld tot 20-25 °C.
8. Meet het S.G met een hydrometer en noteer de gevonden waarde.

9. Strooi nu de inhoud van het zakje gist over de vloeistof uit.
10. Sluit de emmer en roer na 30 minuten de gist goed door de vloeistof.
11. Als het pakket extra ingrediënten bevat zoals: eiken chips of citroenschil voeg deze dan nu toe!
12. De gisting duurt ongeveer 7-10 dagen.
13. Controleer na 7 dagen het S.G.
14. Gebruik altijd een hydrometer om het S.G te bepalen om te voorkomen dat dit te hoog is en er teveel restsuiker achterblijft. Voor het bottelen moet het S.G. tussen 1007 en 1010 zijn.
15. Is het S.G. nog te hoog? Dan langer laten gisten!
16. Spoel de lege biervlessen goed om met water en steriliseer ze met een reinigingsmiddel.
17. Doe daarna in ieder flesje de juiste hoeveelheid suiker voor de nagisting op fles. (Als richtlijn geldt : 7 gram suiker per liter bier).
18. Sluit na het vullen de flesjes met een kroonkurk of beugel en zet ze op kamertemperatuur (20 -23°C) om de nagisting op gang te brengen.
19. Label of merk de flesjes en verhuis ze na 10 dagen naar een koele plek waar het bier kan rijpen op de fles.
20. Na ongeveer vier weken kan het bier geproefd worden. Zorg ervoor dat bij het uitschenken de gist op de bodem van de fles niet in beweging komt zodat het bier helder blijft (uitgezonderd witbieren).
21. Als het bier helder is, een mooie vaste schuimkraag heeft, voldoende aroma en hop vrijgeeft en lekker smaakt is de missie geslaagd.
22. Proost!

ARSEGAN®