



BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤



SCAN THE QR
CODE FOR THE
MANUAL IN **YOUR**
LANGUAGE

Step 1
PREPARE



Step 2
MASH



Step 3
FILTER



Step 4
SPARGE



Step 5
BOIL



Step 6
COOL



Step 7
FERMENT



Step 8
BOTTLE



 @brwmnky

 @brwmnky

 Brew Monkey

 @brwmnky



**Bedankt dat je een Brew Monkey® product hebt gekocht!
Je staat op het punt om zelf te ervaren dat bier brouwen heel leuk en vooral eenvoudig is.**

Dit pakket bevat alle ingrediënten die je nodig hebt om je eerste biertje te brouwen. Controleer of je pakket compleet is, mocht er iets ontbreken of kapot zijn dan horen we het graag. Draai het kraantje op je emmer en check door het te vullen met water of je emmer niet lekt. Daarnaast is er 1 gouden regel: werk altijd schoon en steriel!

Deze handleiding is voor het maken van 5 liter bier, indien je 10 of 20 liter wilt brouwen dan moet je de hoeveelheid water met 2, respectievelijk 4 vermenigvuldigen. Daarnaast vind je op onze website brewmonkey.nl en op YouTube handige instructiefilmpjes om je door het proces te leiden. Je zult zien dat het heel makkelijk is! We willen graag ervaringen van thuisbrouwers delen, daarom vinden we het leuk als je onze Facebook pagina wil liken.

We hebben ook een Facebook community (Brew Monkey Brewers) waar je gratis lid van kunt worden. Je kunt hier al je vragen plaatsen en je brouwsuccessen delen!

We zouden het erg waarderen als je een beoordeling en / of review wilt achterlaten over je ervaring met het pakket. Dit kan je doen op onze Trustpilot, Google of de partner waar je het product hebt besteld. Op deze manier help je ook direct andere brouwers met het maken van hun beslissing. We doen onze uiterste best om onze hoge score te behouden door een kwalitatief product te leveren met de beste service.

Ben je enthousiast geworden na je eerste brouwsessie, bestel dan ook eens een los ingrediëntenpakket zodat je een ander type bier kunt brouwen.

Mocht je nog vragen hebben, dan zijn we goed bereikbaar via WhatsApp en de gebruikelijke social media kanalen.

Veel succes en plezier met brouwen!

Proost!
Brew Monkey®



Thank you for purchasing a Brew Monkey® product! You are about to experience for yourself that brewing beer is fun and above all simple.

This package contains all the ingredients you need to brew your first beer. Check if your package is complete, if something is missing or broken we would like to hear about it. Turn the tap on your bucket and check by filling it with water that your bucket does not leak. Besides, there is one golden rule: always work clean and sterile!

These instructions are for making 5 litres of beer, if you want to brew 10 or 20 litres, multiply the amount of water by 2 or 4 respectively. You will also find useful instruction videos on our website brewmonkey.nl and on YouTube to guide you through the process. You will see that it is very easy! We would like to share experiences of home brewers, so we would like you to like our Facebook page.

We also have a Facebook community (Brew Monkey Brewers) where you can join for free. You can post all your questions and share your brewing successes here!

We would really appreciate it if you would leave a rating and/or review about your experience with the package. You can do this on our Trustpilot, Google or the partner where you ordered the product. In this way, you also help other brewers with their decision. We will do our utmost to keep our high score by delivering a quality product with the best service.

If you are enthusiastic after your first brewing session, order a separate ingredient pack as well so that you can brew a different type of beer.

If you have any questions, we are easy to reach via WhatsApp and the usual social media channels.

Good luck and have fun brewing!

Cheers to all of you!
Brew Monkey®



Wie schön, dass Sie ein Brew Monkey® Produkt gekauft haben! Sie sind dabei, selbst zu erleben, dass Bierbrauen Spaß macht und vor allem einfach ist.

Dieses Paket enthält alle Zutaten, die Sie zum Brauen Ihres ersten Bieres benötigen. Überprüfen Sie, ob Ihr Paket vollständig ist, wenn etwas fehlt oder kaputt ist, lassen Sie es uns bitte wissen. Drehen Sie den Auslaufhahn Ihres Eimers auf und prüfen Sie, indem Sie ihn mit Wasser füllen, ob Ihr Eimer nicht undicht ist. Es gibt eine goldene Regel: immer sauber und steril arbeiten!

Diese Anleitung ist für die Herstellung von 5 Litern Bier, wenn Sie 10 oder 20 Liter brauen wollen, müssen Sie die Wassermenge mit 2 bzw. 4 multiplizieren. Auf unserer Website brewmonkey.nl und auf YouTube finden Sie außerdem nützliche Anleitungsvideos, die Sie durch den Prozess führen. Sie werden sehen, es ist ganz einfach! Wir teilen gerne Erfahrungen von Heimbrauern, deshalb möchten wir, dass Sie unsere Facebook-Seite mögen.

Wir haben auch eine Facebook-Community (Brew Monkey Brewers), der Sie kostenlos beitreten können. Hier können Sie alle Ihre Fragen stellen und Ihre Brauerfolge teilen!

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie eine Bewertung und/oder Rezension über Ihre Erfahrungen mit dem Paket hinterlassen würden. Sie können dies über unsere Trustpilot, Google oder den Partner, bei dem Sie das Produkt bestellt haben, tun. Auf diese Weise helfen Sie auch anderen Brauern bei ihrer Entscheidung. Wir werden unser Bestes tun, um unsere hohe Punktzahl zu halten, indem wir ein Qualitätsprodukt mit dem besten Service liefern.

Wenn Sie nach der ersten Brausitzung begeistert sind, bestellen Sie ein separates Zutatenpaket, damit Sie eine andere Biersorte brauen können.

Wenn Sie Fragen haben, sind wir über WhatsApp und die üblichen Social-Media-Kanäle gut erreichbar.

Viel Glück und viel Spaß beim Brauen!

Ein Hoch auf Sie alle!
Brew Monkey®



C'est merveilleux que vous ayez acheté un produit Brew Monkey® ! Vous êtes sur le point de constater par vous-même que le brassage de la bière est amusant et surtout simple.

Ce paquet contient tous les ingrédients dont vous avez besoin pour brasser votre première bière. Vérifiez que votre colis est complet, si quelque chose manque ou est cassé, faites-le nous savoir. Ouvrez le robinet de votre seau et vérifiez en le remplissant d'eau que votre seau ne fuit pas. Il existe une règle d'or : toujours travailler de manière propre et stérile !

Ce manuel est destiné à la fabrication de 5 litres de bière, si vous voulez brasser 10 ou 20 litres, vous devez multiplier la quantité d'eau par 2, respectivement 4. Vous trouverez également des vidéos d'instructions utiles sur notre site web brewmonkey.nl et sur YouTube pour vous guider dans votre démarche. Vous verrez que c'est très facile ! Nous aimons partager les expériences des brasseurs amateurs, c'est pourquoi nous aimerions que vous aimiez notre page Facebook.

Nous avons également une communauté Facebook (Brew Monkey Brewers) à laquelle vous pouvez adhérer gratuitement. Vous pouvez y poser toutes vos questions et partager vos succès de brassage !

Nous vous serions très reconnaissants de bien vouloir laisser une note et/ou un commentaire sur votre expérience du forfait. Vous pouvez le faire sur notre Trustpilot, sur Google ou chez le partenaire chez qui vous avez commandé le produit. De cette façon, vous aidez également d'autres brasseurs à prendre leur décision. Nous ferons tout notre possible pour conserver notre score élevé en fournissant un produit de qualité avec le meilleur service.

Si vous êtes enthousiaste après votre première séance de brassage, commandez un pack d'ingrédients séparé afin de pouvoir brasser un autre type de bière.

Si vous avez des questions, nous sommes facilement joignables via WhatsApp et les canaux habituels des médias sociaux.

Bonne chance et amusez-vous bien en brassant !

Santé à vous tous !
Brew Monkey®



HANDLEIDING

voor 5 liter bier

Stap 1

VOORBEREIDEN



Stap 2

MAISCHEN



Stap 3

FILTEREN



Stap 4

SPOELEN



Stap 5

KOKEN



Alles begint met de juiste voorbereiding. Zorg er voor dat je de benodigde materialen hebt: 2 grote soeppannen (ieder minimaal 8 liter), een waterkoker, een vergiet, een thermometer, een weegschaaltje, een roerspaan en eventueel een hydrometer en een maatglas. Bierflessen heb je over een paar weken pas nodig. Controleer of je ingrediëntenpakket compleet is (2 of 3 zakken mout, hop en gist). Zorg er tenslotte voor dat je voldoende ijsblokjes en / of koelelementen klaar hebt liggen. Maak je materiaal goed schoon. Hier zijn speciale schoonmaak-

Allereerst ga je maischen. Vul een pan met kraanwater om te “maischen”. De benodigde hoeveelheid “maischwater” dat je nodig hebt vind je terug op de receptkaart van jouw bier (zie pagina 14 t/m 19). Het maischschemata heeft verschillende temperaturen, verwarm het water tot de eerst aangegeven temperatuur. Als deze temperatuur bereikt is dan voeg je de meegeleverde mout (2 of 3 zakken) toe en roer dit continue voorzichtig door met je pollepel. Vervolgens volg je het maischschemata. Zet tijdens de laatste 10 minuten van het “maischen” een waterko-

Je gaat nu filteren waarbij het belangrijk is zo helder mogelijk wort over te houden. Je gebruikt hiervoor een vergiet waaromheen je eventueel een waszak kunt spannen als extra filter. Plaats je vergiet boven je tweede pan (de “kookpan”) en giet je mout voorzichtig vanuit de “maischpan” door het vergiet in je “kookpan”.

Na het filteren dien je te spoelen met het “spoelwater” dat je zojuist verwarmd hebt. Zorg er voor dat je al begint met spoelen net voordat het filteren is geëindigd, zo voorkom je dat er zuurstof bij je bostel komt. Strijk met je roerstok het bostel glad zodat het goed verdeeld is over je vergiet. Controleer of het benodigde “spoelwater” een temperatuur heeft tussen de 70° en 78° graden en giet dit langzaam over je bostel. Te koud

Breng het wort aan een zacht rollende kook, want bij te hard koken verdampt er teveel wort. Zorg er te allen tijde voor dat het deksel een beetje schuin op de pan staat, zo kunnen ongewenste vluchtige stoffen verdampen. Blijf ook regelmatig roeren tijdens het koken. Tijdens het kookproces voeg je in één of meerdere stappen hop toe. Hoeveel hop je moet toevoegen en in welke fase van het kookproces hangt af van het recept, wat je kan aflezen op het kookschemata bij de receptkaart van jouw

middelen voor (zoals Chemipro Oxi korrels), maar warm water en schoonmaakmiddel (bijvoorbeeld zeep) volstaat. Spoel alles goed na en leg het op een schone doek.

Schoon en hygiënisch werken is het belangrijkste in het brouwproces. Zeker nadat je gekookt hebt en je “wort” is afgekoeld moet je steriel werken.

ker of extra (3e) pan op en zorg dat dit verwarmd wordt tot 70°-78° graden. De hoeveelheid water dat je moet opwarmen vind je terug op de receptkaart van jouw bier bij “spoelwater”.

Tijdens dit proces komen enzymen vrij die het aanwezige zetmeel omzetten in vergistbare suikers. Omdat er verschillende enzymen aanwezig zijn met ieder een optimale temperatuur moet je op verschillende temperaturen maischen.

Het filterproces is nodig om de waterige oplossing vol met suikers en afgebroken eiwitten (dit heet “wort”) te scheiden van de moutresten (dit heet “bostel”). Het bostel bevat kaffelen, kiemen en andere stoffen die niet door enzymen zijn afgebroken.

water laat teveel suikers in je mout achter, wat je niet wilt. Te heet water geeft een negatief effect op de smaak. Als het bostel voldoende uitgelekt is kan je je bostel laten afkoelen en weggooiën en ben je klaar om naar de volgende stap te gaan.

Met het spoelen haal je zoveel mogelijk vergistbare suikers uit je mout.

bier. In de laatste 5 minuten van het kookproces voeg je, afhankelijk van het recept, suiker of andere kruiden toe. Doorgaans moet het wort tussen de 70 en 90 minuten koken. Als je minder dan 5 liter denkt over te houden dan kan je dit aan het eind aanvullen met wat heet water.



Maak je “maischpan” goed schoon met warm water en soda of zeep (of Chemipro Oxi korrels) en gebruik deze om ook je emmer, kraantje, waterslot en thermometer te reinigen. Spoel af met lauw water (of spoel eerst met Chemipro San spoelmiddel) en plaats het kraantje in je emmer met aan iedere zijde een rubberen ring. Draai de ring voldoende stevig aan en zet het kraantje dicht.

Na het koken moet het hete wort afgekoeld worden. Vanaf nu is het extra belangrijk om steriel te werk te gaan. Om te voorkomen dat het besmet wordt met bacteriën is het niet alleen belangrijk om met schoon / gedesinfecteerd materiaal te werken maar ook om het wort zo snel mogelijk terug te koelen naar 15°-25°. Zet je pan in de gootsteen en vul je gootsteen met koud water, koelelementen en ijsblokjes. Ververs af en toe het koude

Giet het wort vervolgens voorzichtig over in je “maischpan” en probeer zoveel mogelijk hopresten en trub (eiwitten die uitvlokken tijdens het koken) in je “kookpan” achter te laten.

Tijdens de kook worden alfavuren gevormd en hierdoor ontstaan de aroma's en de bittersmaak aan je bier.



water zodat het wort sneller afkoelt, maar zorg er voor dat er geen water in de pan komt! Meet regelmatig de temperatuur. Het koelproces kan wel 15 tot 30 minuten duren.

Tijdens het koelen is het extra belangrijk om met schone, steriele materialen te werken!



Zorg dat het waterslot het bier niet raakt. Zet de emmer 2 tot 3 weken in een donkere ruimte met een temperatuur tussen 20° en 22°. Na ongeveer 10 uur komt de hoofdgisting op gang en kan je het water in het waterslot zien borrelen. Als er geen activiteit is hoeft dit overigens niet te betekenen dat er niets gebeurt. Na een aantal dagen gaat de hoofdgisting over in de nagisting. Na 2 tot 3 weken meet je het eind SG door wat bier af te tappen. De hoofdgisting is afgelopen als je eind SG 2 dagen een constante waarde heeft. Je meet het alcoholpercentage met de volgende formule: $(\text{begin SG} - \text{eind SG}) \times 0.136 + 0.3$. Als je geen hydrometer hebt dan mag je ervan uitgaan dat de vergisting na 3 weken is afgelopen.

Je kan de emmer nog een week in de koelkast zetten om te lageren. Dit zorgt voor meer helder en smaakvoller bier.



steriele!) flesjes tot 2 centimeter onder de rand af te vullen. Sluit ze met je kroonkurkapparaat en kroonkurken (of gebruik beu-gelflessen als je dit niet hebt), draai even om en terug en zet ze 2 tot 3 weken weg bij 20 °C. Je kunt er dan al één openen, maar hoe langer je wacht hoe lekkerder het wordt!

Houd er rekening mee dat tijdens het openen “Gushing” kan plaatsvinden. Hierbij komt een grote hoeveelheid schuim spuitend uit het flesje. Dit komt vaak voor bij een infectie of bij te vroeg bottelen. Daarom het advies om je eerste flesje te openen in de gootsteen.



Stap 6 KOELEN



Stap 7 VERGISTEN



Stap 8 BOTTELEN



Na het vergisten kan je gaan bottelen. Bottel je te vroeg dan kan een te hoge koolzuurdruk leiden tot ontplofende flesjes. Als er veel bezinsel in je emmer zit dan schenk je het bier voorzichtig over in een steriele(!) pan zodat het bezinsel achterblijft in de emmer. Spoel de emmer schoon en schenk het bier hier weer in terug. Je moet nu suikerwater toevoegen aan je bier, door suiker op te lossen in kokend water. Per liter moet je 15 ml water (incl 6 gram suiker) in gekookt water oplossen. Dus stel dat je 5 liter bier hebt overgehouden na je proces dan begin je met 30 gram suiker en vul je dit aan met water totdat je 75 ml suikerwater hebt, wat je vervolgens kort aan de kook brengt. Het suikerwater voeg je toe aan je emmer, dit zorgt voor hergisting op de fles. Gebruik nu het tapkraantje om je (schone en



INSTRUCTION MANUAL

for 5 litres of beer

Step 1 PREPARE



Everything starts with the right preparation. Make sure you have the necessary materials: 2 large soup pans (at least 8 liters each), a kettle, a colander, a thermometer, a scale, a stirrer and possibly a hydrometer and a measuring glass. You won't need beer bottles for several weeks. Check that your ingredient packet is complete (2 or 3 bags of malt, hops and yeast). Finally, make sure you have enough ice cubes and/or cooling elements ready. Clean your equipment well. There are special cleaning

products for this (such as Chemipro Oxi granules), but warm water and detergent (e.g. soap) will do. Rinse everything well and put it on a clean cloth.

Working clean and hygienic is the most important thing in the brewing process. Especially after you have boiled and your "wort" has cooled, you must work sterile.



Step 2 MASH



First of all, you are going to mash. Fill a pan with tap water to "mash". The amount of "mash water" you need can be found on the recipe card of your beer (see pages 14 to 19). The mashing schedule has different temperatures, heat the water to the first indicated temperature. When this temperature has been reached add all the malt mix (2 or 3 bags) and stir it continuously and carefully with your ladle. Then follow the mashing schedule. During the last 10 minutes of "mashing", put on a kettle or extra

(3rd) pan and make sure this is heated to 70°-78° degrees. The amount of water you need to heat can be found on the recipe card of your beer under "rinse water".

During this process enzymes are released that convert the starch present into fermentable sugars. Because different enzymes are present, each with an optimal temperature, you must mash at different temperatures.



Step 3 FILTER



You are now going to filter whereby it is important to keep the wort as clear as possible. You use a colander around which you can stretch a laundry bag as an extra filter. Place your colander above your second pan (the "cooking pan") and carefully pour your malt from the "mash tun" through the colander into your "cooking pan".

The filtering process is necessary to separate the aqueous solution full of sugars and broken down proteins (this is called "wort") from the malt residue (this is called "brew"). The brine contains chaff particles, germs and other substances that have not been broken down by enzymes.



Step 4 SPARGE



After filtering, you need to rinse with the "rinse water" that you just heated. Make sure you start rinsing just before you finish filtering to avoid oxygen getting to the brew. Smooth out the brine with your stirring stick so that it is well distributed in your colander. Check that the required "rinse water" has a temperature between 70° and 78° degrees and pour it slowly over your brew. Too cold water leaves too many sugars in your malt,

which you don't want. Too hot water has a negative effect on the taste. Once the malt has drained enough you can let your malt cool and discard it and you are ready to move on to the next step.

Flushing is how you get as much fermentable sugars out of your malt as possible.



Step 5 BOIL



Bring your wort to a boil and make sure you have a "rolling", gentle boil, because boiling too hard will cause too much wort to evaporate. At all times, make sure the lid is slightly tilted on the pan, so unwanted volatiles can evaporate. Also, keep stirring regularly during the boil. During the boiling process you add hops in one or more steps. How many hops you need to add and in which phase of the boiling process depends on the

recipe, which you can read on the boiling schedule in the recipe card of your beer.

In the last 5 minutes of the boiling process you add sugar or other spices, depending on the recipe. Typically, the wort should boil between 70 and 90 minutes. If you think you will have less than 5 liters left over, you can top it up with some hot water at the end.



Clean your “mash tun” thoroughly with warm water and soda or soap (or Chemipro Oxi granules) and use this to clean your bucket, tap, water trap and thermometer as well. Rinse with lukewarm water (or rinse with Chemipro San rinse aid first) and place the tap in your bucket with a rubber ring on each side. Tighten the ring sufficiently and close the tap.

After boiling, the hot wort must be cooled. From now on it is extra important to work sterile. In order to avoid contamination with bacteria, it is not only important to work with clean / disinfected equipment but also to cool the wort back to 15°-25° as soon as possible. Put your pan in the sink and fill your sink with cold water, cooling elements and ice cubes. Change the cold

Pour the wort into your clean, sterile fermentation bucket. Try to pour over as clear a wort as possible, again without hop residue and trub. If you have a hydrometer, measure the original Specific Gravity now by filling a measuring glass with wort and placing a hydrometer in it. The SG values listed are guidelines, this may vary in reality. The difference between the original Specific Gravity (before fermentation) and the final Specific Gravity (after fermentation) will give you an insight into the degree of fermentation on the one hand and an estimate of the approximate alcohol content on the other. To prevent your beer from becoming infected you should not throw it back into the bucket! Now add the sachet with 5 grams of yeast and stir well. Close the bucket completely and place the water seal (for $\frac{3}{4}$ filled with water) in the opening in the lid. Make sure the

After fermentation you can start bottling. If you bottle too soon, too much carbon dioxide can cause the bottles to explode. If there is a lot of sediment in your bucket, carefully pour the beer into a sterile (!) pan so that the sediment remains in the bucket. Rinse the bucket clean and pour the beer back into it. You now need to add sugar water to your beer, by dissolving sugar in boiling water. Per liter you need to dissolve 15 ml of water (including 6 grams of sugar) in boiling water. So suppose you have 5 liters of beer left after your process then you start with 30 grams of sugar and add water until you have 75 ml of sugar water, which you then briefly bring to the boil. You add the sugar water to your bucket, this will allow for secondary fermenta-

tion in the bottle. Now use the tap to fill your (clean and sterile!) bottles to 2 centimeters below the rim. Close them with your crown cork machine and crown caps (or use swing-top bottles if you don't have them), turn around and back and store them at 20 C° for at least 3 weeks. You can open one by then, but the longer you wait the tastier it gets!

During the boil, alpha acids are formed and this is what creates the aromas and bitter taste to your beer.

water occasionally so the wort cools faster, but make sure no water gets into the pan! Measure the temperature regularly. The cooling process can take as long as 15 to 30 minutes.

During cooling, it is extra important to work with clean, sterile materials!

water seal does not touch the beer. Put the bucket in a dark room with a temperature between 20° and 22° for at least 3 weeks. After about 10 hours the main fermentation will start and you can see the water bubbling in the water seal. If there is no activity, this does not mean that nothing is happening. After a few days, the main fermentation turns into the secondary fermentation. After 2 to 3 weeks you measure the final SG by tapping some beer. The main fermentation is finished when your final Specific Gravity has a constant value for 2 days. You measure the alcoholpercentage with the following formula: $((\text{original SG} - \text{final SG}) \times 0.136) + 0.3$. If you do not have a hydrometer, you can assume that fermentation ends after 3 weeks.

You can place the bucket in the refrigerator for another week. This will result in more clear and flavorful beer.

Please note that during opening, “Gushing” can occur. This involves a large amount of foam squirting out of the bottle. This often occurs with an infection or when bottling too early. Therefore, the advice is to open your first bottle in the sink.

Step 6 COOL



Step 7 FERMENT



Step 8 BOTTLE





ANLEITUNG

für 5 Liter Bier

Schritt 1 VORBEREITUNG



Schritt 2 MAISCHEN



Schritt 3 FILTER



Schritt 4 SPÜLEN



Schritt 5 KOCHEN



Alles beginnt mit der richtigen Vorbereitung. Stellen Sie sicher, dass Sie die notwendigen Materialien haben: 2 große Töpfe (jeder mindestens 8 Liter), einen Kessel, ein Sieb, ein Thermometer, eine Waage, einen Rührer und eventuell ein Hydrometer und ein Messglas. Bierflaschen werden in ein paar Wochen benötigt. Prüfen Sie, ob Ihr Zutatenpaket vollständig ist (2 oder 3 Säcke Malz, Hopfen und Hefe). Stellen Sie abschließend sicher, dass Sie genügend Eiswürfel und/oder Kühlelemente

Als Erstes werden Sie pürieren. Füllen Sie einen Topf mit Leitungswasser zum "Maischen". Die Menge an "Maischwasser", die Sie benötigen, finden Sie auf der Rezeptkarte Ihres Bieres (siehe Seiten 14 bis 19). Das Einmaischschema hat unterschiedliche Temperaturen, erhitzen Sie das Wasser auf die erste angegebene Temperatur. Wenn diese Temperatur erreicht ist, fügen Sie das gesamte Malz (2 oder 3 Säcke) hinzu und rühren Sie vorsichtig mit dem Schöpfkelle um. Folgen Sie dann dem Einmaischschema. Stellen Sie während der letzten 10 Minuten des

Jetzt werden Sie filtrieren und es ist wichtig, dass die Würze so klar wie möglich bleibt. Hierfür verwenden Sie ein Sieb, um das Sie einen Wäschesack als zusätzlichen Filter spannen können. Platzieren Sie das Sieb über Ihrer zweiten Pfanne (der "Siedepfanne") und gießen Sie Ihr Malz vorsichtig aus dem "Maischebottich" durch das Sieb in Ihre "Siedepfanne".

Nach dem Filtern müssen Sie mit dem "Spülwasser", das Sie gerade erwärmt haben, nachspülen. Stellen Sie sicher, dass Sie mit dem Spülen beginnen, kurz bevor Sie mit dem Filtern fertig sind, damit kein Sauerstoff in den Treber gelangt. Verwenden Sie Ihren Rührstab, um den Treber zu glätten, so dass er gut über Ihr Sieb verteilt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur des Wassers, das Sie zum Brühen benötigen, zwischen 70° und 78° liegt und gießen Sie es langsam über den Treber. Zu

Bringen Sie Ihre Würze zum Kochen und achten Sie darauf, dass es ein "rollendes", sanftes Kochen ist, da ein zu starkes Kochen dazu führt, dass zu viel Würze verdampft. Achten Sie darauf, dass der Deckel leicht schräg auf der Pfanne liegt, damit unerwünschte flüchtige Stoffe verdampfen können. Rühren Sie während des Aufkochens regelmäßig weiter. Während des Kochvorgangs geben Sie den Hopfen in einem oder mehreren Schritten hinzu. Wie viel Hopfen in welcher Phase des Kochvor-

gangs bereithalten. Reinigen Sie Ihre Geräte gut. Es gibt spezielle Reinigungsmittel (z. B. Chemipro Oxi), aber warmes Wasser und Reinigungsmittel (z. B. Seife) reichen aus. Spülen Sie alles ab und legen Sie es auf ein sauberes Tuch.

Sauberes und hygienisches Arbeiten ist das Wichtigste im Brauprozess. Besonders nachdem Sie gekocht haben und Ihre "Würze" abgekühlt ist, müssen Sie steril arbeiten.

"Maischvorgangs" einen Kessel oder eine zusätzliche (3.) Pfanne auf und stellen Sie sicher, dass diese auf 70°-78° Grad erhitzt ist. Die Wassermenge, die Sie erhitzen müssen, finden Sie auf der Rezeptkarte Ihres Bieres unter "Spülwasser".

Während dieses Prozesses werden Enzyme freigesetzt, die die Stärke in vergärbare Zucker umwandeln. Da verschiedene Enzyme vorhanden sind, die jeweils eine optimale Temperatur haben, müssen Sie bei unterschiedlichen Temperaturen einmaischen.

Der Filtriervorgang ist notwendig, um die wässrige Lösung voller Zucker und abgebauter Proteine (genannt "Würze") von den Malzresten (genannt "Treber") zu trennen. Der Treber enthält Spreupartikel, Keime und andere Stoffe, die nicht durch Enzyme aufgeschlossen wurden.

kalt Wasser hinterlässt zu viel Zucker in Ihrem Malz, was Sie nicht wollen. Zu heißes Wasser hat einen negativen Einfluss auf den Geschmack. Wenn das Malz genug abgetropft ist, können Sie es abkühlen lassen und wegwerfen und Sie sind bereit für den nächsten Schritt.

Durch das Spülen wird so viel vergärbare Zucker wie möglich aus Ihrem Treber entfernt.

gangs zugegeben werden muss, hängt vom Rezept ab, das Sie auf dem Kochplan in der Rezeptkarte Ihres Bieres nachlesen können.

In den letzten 5 Minuten des Kochvorgangs geben Sie je nach Rezept Zucker oder andere Gewürze hinzu. Normalerweise sollte die Würze zwischen 70 und 90 Minuten kochen. Wenn Sie glauben, dass weniger als 5 Liter übrig bleiben, können Sie am Ende noch etwas heißes Wasser nachfüllen.



Reinigen Sie Ihren Maischebottich gründlich mit warmem Wasser und Soda oder Seife (oder Chemipro Oxi-Granulat) und reinigen Sie damit auch Ihren Eimer, den Auslaufhahn, die Gärspund und das Thermometer. Spülen Sie mit lauwarmem Wasser (oder spülen Sie zuerst mit Chemipro San) und legen Sie den Auslaufhahn mit einem Gummiring an jeder Seite in Ihren Eimer. Ziehen Sie den Ring ausreichend fest und schließen Sie den Hahn.

Nach dem Kochen muss die heiße Würze abgekühlt werden. Von nun an ist es besonders wichtig, steril zu arbeiten. Um eine Kontamination mit Bakterien zu vermeiden, ist es nicht nur wichtig, mit sauberen / desinfizierten Geräten zu arbeiten, sondern auch, die Würze so schnell wie möglich auf 15°-25° abzukühlen. Stellen Sie Ihre Pfanne in die Spüle und füllen Sie Ihr Waschbecken mit kaltem Wasser, Kühlelementen und Eiswür-

Gießen Sie die Würze in Ihren sauberen, sterilen Gäreimer. Versuchen Sie, eine möglichst klare Würze zu übertragen, wiederum ohne Hopfenreste und Trub. Wenn Sie ein Aräometer haben, messen Sie jetzt die Stammwürzegehalt, indem Sie ein Messglas mit Würze füllen und ein Aräometer hineinstellen. Notieren Sie sich irgendwo Ihre Stammwürzegehalt, da Sie diesen Wert für die Berechnung benötigen. Die genannten SG-Werte sind Richtwerte, die in der Realität abweichen können. Die Differenz zwischen der Stammwürzegehalt (vor der Gärung) und die Spezifisches Endgewicht (nach der Gärung) gibt zum einen Aufschluss über den Grad der Gärung, zum anderen lässt sich daraus der ungefähre Alkoholgehalt abschätzen. Um zu verhindern, dass Ihr Bier infiziert wird, sollten Sie es nicht zurück in den Eimer werfen! Geben Sie nun den 5-Gramm-Beutel Hefe hinzu und rühren Sie gut um. Schließen Sie den Eimer vollständig und setzen Sie die Gärspund (für $\frac{3}{4}$ mit Wasser gefüllt) in die Öffnung im Deckel. Achten Sie darauf, dass die Wasserdichtung

Nach der Gärung können Sie mit der Flaschenabfüllung beginnen. Wenn Sie zu früh abfüllen, kann zu viel Kohlendioxid die Flaschen zum Explodieren bringen. Wenn sich viel Bodensatz im Eimer befindet, gießen Sie das Bier vorsichtig in eine sterile(!) Schale, damit der Bodensatz im Eimer zurückbleibt. Spülen Sie den Eimer sauber und gießen Sie das Bier wieder hinein. Sie müssen Ihrem Bier nun Zuckerwasser hinzufügen, indem Sie Zucker in kochendem Wasser auflösen. Pro Liter müssen Sie 15 ml Wasser (einschließlich 6 Gramm Zucker) in kochendem Wasser auflösen. Wenn Sie also nach Ihrem Prozess 5 Liter Bier übrig haben, beginnen Sie mit 30 Gramm Zucker und fügen Wasser hinzu, bis Sie 75 ml Zuckerwasser haben, das Sie dann kurz zum Kochen bringen. Geben Sie das Zuckerwasser in den Eimer, dadurch

Gießen Sie die Würze vorsichtig in Ihren "Maischebottich" und versuchen Sie, so viel Hopfenreste und Trub (Proteine, die während des Kochens ausflocken) wie möglich in Ihrem "Kochbottich" zu lassen.

Während des Kochens werden Alphasäuren gebildet und so entstehen die Aromen und der bittere Geschmack Ihres Bieres.

fehn. Wechseln Sie ab und zu das kalte Wasser, damit die Würze schneller abkühlt, achten Sie aber darauf, dass kein Wasser in die Pfanne gelangt! Messen Sie regelmäßig die Temperatur. Der Abkühlvorgang kann bis zu 15 bis 30 Minuten dauern.

Beim Kühlen ist es besonders wichtig, mit sauberen, sterilen Materialien zu arbeiten!

das Bier nicht berührt. Stellen Sie den Eimer für 2 bis 3 Wochen an einen dunklen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 22°. Nach etwa 10 Stunden beginnt die Hauptgärung und Sie können das Wasser im Gärspund blubbern sehen. Wenn keine Aktivität vorhanden ist, bedeutet dies nicht, dass nichts passiert. Nach ein paar Tagen geht die Hauptgärung in die Nachgärung über. Nach 2 bis 3 Wochen messen Sie den Spezifisches Endgewicht, indem Sie etwas Bier zapfen. Die Hauptgärung ist beendet, wenn der Spezifisches Endgewicht 2 Tage lang einen konstanten Wert aufweist. Sie messen den Alkoholgehalt mit dem folgende Formel: $((\text{Anfangs SG} - \text{End SG}) \times 0.136) + 0.3$. Wenn Sie kein Hydrometer haben, können Sie davon ausgehen, dass die Gärung nach 3 Wochen abgeschlossen ist.

Sie können den Eimer für eine weitere Woche oder so in den Kühlschrank stellen. Dadurch erhalten Sie ein klareres und geschmackvolleres Bier.

wird das Bier in der Flasche nachgären. Füllen Sie nun mit dem Auslaufhahn Ihre (sauberen und sterilen!) Flaschen bis 2 Zenti-meter unter den Rand. Verschließen Sie sie mit Ihrer Kronenverkorker und Kronkorken (oder verwenden Sie Bügelflaschen, wenn Sie keine haben), drehen Sie sie um und stellen Sie sie für mindestens 3 Wochen bei 20°C weg. Sie können bereits einen öffnen, aber je länger Sie warten, desto besser wird es! **Bitte beachten Sie, dass beim Öffnen ein "Sprudeln" auftreten kann. Dies ist der Fall, wenn eine große Menge Schaum aus der Flasche spritzt. Dies geschieht oft, wenn eine Infektion vorliegt oder wenn Sie die Flasche zu früh abfüllen. Deshalb raten wir Ihnen, die erste Flasche im Spülbecken zu öffnen.**

Schritt 6 ABKÜHLEN



Schritt 7 GÄREN



Schritt 8 FLASCHENABFÜLLUNG





MANUEL D'INSTRUCTIONS

pour 5 litres de bière

Étape 1 PRÉPARER



Étape 2 EMPÂTAGE



Étape 3 FILTRATION



Étape 4 RINÇAGE



Étape 5 HOUBLONNAGE



Tout commence par une bonne préparation. Assurez-vous d'avoir le matériel nécessaire : 2 grandes marmites (d'au moins 8 litres chacune), une bouilloire, une passoire, un thermomètre, une balance, un agitateur et éventuellement un hydromètre et un verre doseur. Les bouteilles de bière seront nécessaires dans quelques semaines. Vérifiez si votre paquet d'ingrédients est complet (2 ou 3 sacs de malt, houblon et levure). Enfin, veillez à préparer suffisamment de glaçons et/ou d'éléments réfrigérants. Nettoyez bien votre équipement. Il existe des produits

Tout d'abord, vous allez empâtage. Remplissez une casserole d'eau du robinet pour "empâtage". La quantité d'eau de trempage dont vous avez besoin est indiquée sur la fiche de recette de votre bière (voir pages 14 à 19). Le schéma d'empâtage comporte différentes températures, chauffez l'eau à la première température indiquée. Lorsque cette température est atteinte, ajoutez le malt (2 ou 3 sacs) et mélangez soigneusement avec votre louche. Ensuite, suivez le schéma de brassage. Pendant les 10 dernières minutes du processus de "brassage", mettez une bouilloire ou une (3ème) casserole supplémentaire et assurez-vous qu'elle est chauffée à 70°-78° degrés. La quantité d'eau que vous devez chauffer se trouve sur la fiche de recette de votre bière sous la rubrique "eau de rinçage".

Vous allez maintenant filtrer et il est important de garder le moût aussi clair que possible. Pour cela, vous utilisez une passoire autour de laquelle vous pouvez tendre un sac à linge comme filtre supplémentaire. Placez la passoire au-dessus de votre deuxième casserole (la "casserole d'ébullition") et versez soigneusement le malt de la "cuve d'empâtage" à travers la passoire dans votre "casserole d'ébullition".

Après le filtrage, vous devez rincer avec l'eau de rinçage que vous venez de chauffer. Veillez à commencer le rinçage juste avant de finir de filtrer pour éviter que l'oxygène ne pénètre dans l'infusion. Utilisez votre bâton pour lisser l'infusion afin qu'elle soit bien répartie sur votre passoire. Assurez-vous que la température de l'eau dont vous avez besoin pour l'infusion se situe entre 70° et 78° et versez-la lentement sur l'infusion. Une eau trop froide laisse trop de sucres dans votre malt, ce

Portez votre moût à ébullition et assurez-vous qu'il s'agit d'une ébullition "roulante" et douce, car une ébullition trop forte entraînera l'évaporation d'une trop grande quantité de moût. Veillez à ce que le couvercle soit toujours placé en biais sur la casserole, afin que les substances volatiles indésirables puissent s'évaporer. Continuez à remuer régulièrement pendant l'ébullition. Pendant le processus d'ébullition, vous ajoutez le houblon en une ou plusieurs étapes. La quantité de houblon à ajouter et à quelle phase du processus de houblon-

de nettoyage spéciaux (comme Chemipro Oxi), mais de l'eau chaude et un détergent (par exemple du savon) feront l'affaire. Rincez le tout et mettez-le sur un chiffon propre.

Travailler de manière propre et hygiénique est la chose la plus importante dans le processus de brassage. Surtout après avoir bouilli et que votre "moût" ait refroidi, vous devez travailler de manière stérile.

rez-vous qu'elle est chauffée à 70°-78° degrés. La quantité d'eau que vous devez chauffer se trouve sur la fiche de recette de votre bière sous la rubrique "eau de rinçage".

Au cours de ce processus, des enzymes sont libérées qui transforment l'amidon en sucres fermentables. En raison de la présence de différentes enzymes, chacune ayant une température optimale, vous devez effectuer le brassage à différentes températures.

Le processus de filtrage est nécessaire pour séparer la solution aqueuse pleine de sucres et de protéines décomposées (appelée "moût") des restes de malt (appelés "brassin"). La mouture de malt contient des particules de paille, des germes et d'autres substances qui n'ont pas été décomposées par les enzymes.

que vous ne voulez pas. Une eau trop chaude a un effet négatif sur le goût. Lorsque le malt s'est suffisamment égoutté, vous pouvez laisser votre malt refroidir et le jeter et vous êtes prêt à passer à l'étape suivante.

Le rinçage permet d'éliminer le maximum de sucre fermentescible de votre malt.

nage dépend de la recette, que vous pouvez lire sur le calendrier de houblonnage dans la fiche de recette de votre bière.

Dans les 5 dernières minutes du processus d'ébullition, vous ajoutez du sucre ou d'autres épices, selon la recette. En général, le moût doit bouillir entre 70 et 90 minutes. Si vous pensez qu'il vous restera moins de 5 litres, vous pouvez faire l'appoint avec de l'eau chaude à la fin.



Étape 6 REFROIDISSEMENT



Étape 7 FERMENTATION



Étape 8 EMBOUEILLAGE



Nettoyez soigneusement votre cuve d'empâtage avec de l'eau chaude et du soda ou du savon (ou des granulés Chemipro Oxi) et utilisez cette méthode pour nettoyer également votre seau, votre robinet, votre piège à eau et votre thermomètre. Rincez à l'eau tiède (ou rincez d'abord avec Chemipro San) et placez le robinet dans votre seau avec un anneau en caoutchouc de chaque côté. Serrez suffisamment la bague et fermez le robinet.

Après l'ébullition, le moût chaud doit être refroidi. A partir de maintenant, il est très important de travailler de manière stérile. Pour éviter la contamination par des bactéries, il est non seulement important de travailler avec du matériel propre / désinfecté mais aussi de refroidir le moût à 15°-25° le plus rapidement possible. Mettez votre casserole dans l'évier et remplissez votre évier d'eau froide, d'éléments réfrigérants et de glaçons. Chan-

Versez le moût dans votre seau de fermentation propre et stérile. Essayez de transférer un moût aussi clair que possible, encore une fois sans résidus de houblon et sans résidus. Si vous avez un hydromètre, mesurez votre Gravité originale en remplissant un verre à mesurer de moût et en y plaçant un hydromètre. Les valeurs SG mentionnées sont indicatives, elles peuvent varier dans la réalité. La différence entre la Gravité originale (avant la fermentation) et la Gravité spécifique finale (après la fermentation) donne un aperçu du degré de fermentation d'une part, et d'autre part elle donne une estimation de la teneur approximative en alcool. Pour éviter que votre bière ne soit infectée, vous ne devez pas la rejeter dans le seau ! Ajoutez maintenant le sachet de 5 grammes de levure et remuez bien. Fermez complètement le seau et placez le joint d'étanchéité (pour $\frac{3}{4}$ rempli d'eau) dans l'ouverture du couvercle.

Après la fermentation, vous pouvez commencer à mettre en bouteille. Si vous purgez trop tôt, une trop grande quantité de dioxyde de carbone peut faire exploser les bouteilles. S'il y a beaucoup de sédiments dans le seau, versez soigneusement la bière dans une casserole stérile (!) afin que les sédiments restent dans le seau. Rincez le seau et versez-y la bière. Vous devez maintenant ajouter de l'eau sucrée à votre bière, en dissolvant le sucre dans de l'eau bouillante. Par litre, vous devez dissoudre 15 ml d'eau (dont 6 grammes de sucre) dans de l'eau bouillante. Ainsi, s'il vous reste 5 litres de bière après votre processus, commencez avec 30 grammes de sucre et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir 75 ml d'eau sucrée, que vous porterez ensuite brièvement à ébullition. Ajoutez l'eau sucrée dans le seau, ce qui fera refermenter la bière dans la bouteille.

Versez soigneusement le moût dans votre "cuve d'empâtage" et essayez de laisser le plus possible de résidus de houblon et de trub (protéines qui flocculent pendant l'ébullition) dans votre "cuve d'ébullition".

Pendant l'ébullition, des acides alpha se forment et c'est ainsi que se créent les arômes et le goût amer de votre bière.

geez l'eau froide de temps en temps pour que le moût refroidisse plus vite, mais veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la casserole ! Mesurez régulièrement la température. Le processus de refroidissement peut prendre de 15 à 30 minutes.

Pendant le refroidissement, il est particulièrement important de travailler avec du matériel propre et stérile !

Assurez-vous que le joint d'eau ne touche pas la bière. Mettez le seau dans un endroit sombre avec une température entre 20° et 22° pendant au moins 3 semaines. Après environ 10 heures, la fermentation principale commencera et vous pourrez voir l'eau dans le joint bouillonner. S'il n'y a pas d'activité, cela ne signifie pas que rien ne se passe. Après quelques jours, la fermentation principale se transforme en fermentation secondaire. Après 2 à 3 semaines, vous mesurez la Gravité spécifique finale en soutirant de la bière. La fermentation principale est terminée lorsque la densité finale a une valeur constante pendant 2 jours. Vous mesurez le pourcentage d'alcool avec la formule suivante: $((\text{Gravité Originale} - \text{Gravité spécifique finale}) \times 0,136) + 0,3$. Si vous n'avez pas d'hydromètre, vous pouvez supposer que la fermentation est terminée après 3 semaines.

Pour une bière plus claire, vous pouvez mettre le seau au réfrigérateur pendant une semaine. émentaire.

Utilisez maintenant le robinet pour remplir vos bouteilles (propres et stériles !) jusqu'à 2 centimètres sous le bord. Fermez-les à l'aide de votre capsuleuse et de vos capsules couronne (ou utilisez des bouteilles à bouchon pivotant si vous n'en avez pas), retournez-les et mettez-les au repos pendant au moins 3 semaines à 20 °C. Vous pouvez déjà en ouvrir un, mais plus vous attendez, mieux c'est !

Veillez noter que des "jaillissements" peuvent se produire pendant l'ouverture. C'est alors qu'une grande quantité de mousse jaillit de la bouteille. Cela se produit souvent lorsqu'il y a une infection ou lorsque vous donnez le biberon trop tôt. Nous vous conseillons donc d'ouvrir votre première bouteille dans l'évier.

Word jij brouwer van de maand?

DEEL JOUW BROUWPROCES & RESULTAAT OP JE SOCIALS!

1

MAAK EEN FOTO
VAN JOUW BROUWPROCES,
EINDRESULTAAT OF
BIERTJE IN DE ZON EN DEEL
DEZE OP JE SOCIALS.



De brouwer van de maand
ontvangt een gratis
ingrediënten pakket van 5
liter naar keuze!

f @brwmnky

🎵 @brwmnky

📷 @brwmnky

📺 Brew Monkey

2

TAG BREW MONKEY
(@BRWMNKY) BIJ JE VIDEO,
FOTO OF VERHAAL EN MAAK
KANS OM BROUWER VAN DE
MAAND TE WORDEN!

Become brewer of the month

Share your brewing process and result on your socials!

Take a picture of your brewing process, end result, beer in the sun and share it on your socials.
Tag Brew Monkey (@brwmnky) in your photo, video or story and become brewer of the month!

The brewer of the month will receive a free ingredients package of 5 liters!



Word lid VAN DE BROUW COMMUNITY

Heb je vragen over het brouwen,
wil je inspiratie opdoen of vind je het
leuk om de resultaten van andere
Brew Monkey Brouwers te zien?

Word dan gratis lid van de Facebook
Groep "Brew Monkey Brewers".

Extra leuk

We delen regelmatig kortingscodes
en acties voor pakketten, tools en
ingrediënten van de
Brew Monkey webshop.

We zien je graag daar!

Check it



Find us on
Facebook

Join the brewing community!

Do you have questions about brewing,
would you like to get inspired or do you
want to see the results of other
Brew Monkey Brewers?

Become a member of the Facebook Group
"Brew Monkey Brewers" for free.

Extra

We regularly share discount codes and
promotions for packages, tools and
ingredients from the Brew Monkey webshop.

See you there!



RECEPTEN

Recipes / Rezepten / Recettes



BEGIN SG

(Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravité originale)

+/- 1079

EIND SG

(Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravité spécifique finale)

+/- 1012

ALCOHOL PERCENTAGE

(Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool)

+/- 8%

 Tripel bieren zijn zwaar bovengistende bieren en zijn geelbruin van kleur. Doorgaans hebben ze een hoog alcoholpercentage van tussen de 7,5% en 9%. De smaak is zoet en sterk moutig en hoppig. In ons recept wordt extra suiker toegevoegd dat resulteert in een hoog alcoholpercentage.

 Triple-Biere sind schwere oberg rige Biere und haben eine gelb-braune Farbe. Normalerweise haben sie einen hohen Alkoholgehalt zwischen 7,5% und 9%. Der Geschmack ist s   und stark malzig und hopfig. In unserem Rezept wird extra Zucker hinzugefügt, was zu einem hohen Alkoholgehalt führt.

 Triple beers are heavy top-fermenting beers and are yellow-brown in colour. They usually have a high alcohol percentage of between 7.5% and 9%. The taste is sweet and strongly malty and hoppy. In our recipe, extra sugar is added, which results in a high alcohol percentage.

 Les bières triples sont des bières de fermentation haute lourde et sont de couleur jaune-brun. Ils ont généralement un taux d'alcool élevé, entre 7,5 et 9 %. Le goût est doux et fortement malté et houblonn . Dans notre recette, du sucre supplémentaire est ajouté, ce qui donne un taux d'alcool élevé.

INGREDIËNTEN

(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsrmout (Pilsner Malt/ Pilsner Malz / Malt Pilsner)
- Tripel Moutmix (Triple Maltmix / Tripel Malzmix / Mix de Malt Triple):
- 22 gr. Styrian Goldings hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel / Donker (Yeast / Hefe / levure)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)

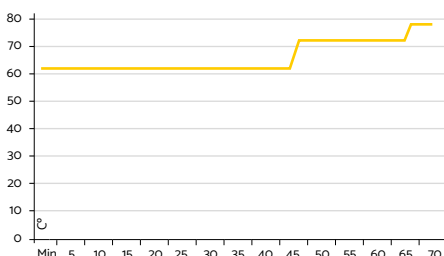
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de empâtage")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- 240 gr. Kristalsuiker (Granulated sugar / Granulierter Zucker / Sucre granulé)

De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich  ndern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Empâtage)

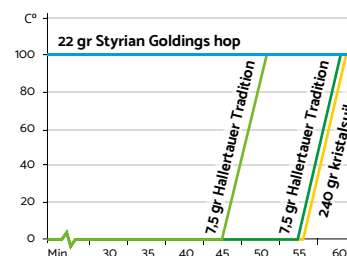


Totaal 70 min.
(Total / Gesamt)

62 C  45 min.
72 C  20 min.
78 C  5 min.

KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 60 min.
(Total / Gesamt)

22 gr. Styrian Goldings hop 60 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

7,5 gr. Hallertauer Tradition hop 15 min.
(Hop / Hopfen / houblon)

7,5 gr. Hallertauer Tradition hop 5 min.
(Hop / Hopfen / houblon)

240 gr. Kristalsuiker 5 min.
(Granulated sugar / Granulierter Zucker / Sucre granul )



 Blond bieren zijn hoog gistende bieren en zijn blond tot licht amber van kleur. Ons bier is een sterk blond bier en heeft doorgaans een alcoholpercentage tussen de 8 en 8,5%. Ze hebben een licht bittere nasmaak. In dit recept wordt de kleur donkerder door de toevoeging van Biscuit- en Caramout welke een hoge EBC hebben (dit is een maat voor de kleur van mout en bier). De toevoeging van extra suiker zorgt overigens voor een hoger alcoholpercentage.

 Blonde Biere sind obergärige Biere und haben eine blonde bis leicht bernsteinfarbene Farbe. Unser Bier ist ein kräftiges Blondes und hat in der Regel einen Alkoholgehalt zwischen 8 und 8,5%. Sie haben einen leicht bitteren Nachgeschmack. In diesem Rezept wird die Farbe durch die Zugabe von Biscuit- und Caramalt verdunkelt, die einen hohen EBC-Wert haben (das ist ein Maß für die Farbe von Malz und Bier). Die Zugabe von zusätzlichem Zucker führt auch zu einem höheren Alkoholgehalt.

 Blonde beers are top-fermenting beers and are blonde to light amber in colour. Our beer is a strong blonde and usually has an alcohol content of between 8 and 8.5%. They have a slightly bitter aftertaste. In this recipe, the colour is darkened by the addition of Biscuit and Caramalt which have a high EBC (this is a measure for the colour of malt and beer). The addition of extra sugar also results in a higher alcohol percentage.

 Les bières blondes sont des bières de fermentation haute et ont une couleur blonde   légèrement ambrée. Notre bière est une blonde forte et a généralement une teneur en alcool comprise entre 8 et 8,5%. Ils ont un arrière-goût légèrement amer. Dans cette recette, la couleur est foncée par l'ajout de Biscuit- et Caramalt qui ont un EBC élevé (c'est une mesure pour la couleur du malt et de la bière). L'ajout de sucre supplémentaire entraîne également un pourcentage d'alcool plus élevé.

INGREDIËNTEN (Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsnout (Pilsner Malt/ Pilsner Malz / Malt Pilsner):
- Blond Moutmix (Blond Maltmix / Blond Malzmix / Mix de Malt Blond):
- 22 gr. Styrian Goldings hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel / Donker (Yeast / Hefe / levure)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)

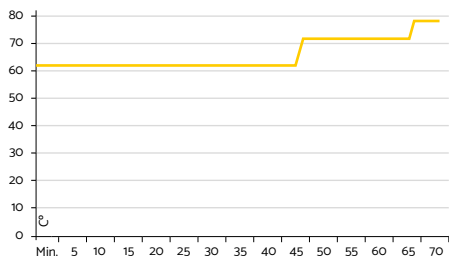
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de emp tage")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- 60 gr. Kristalsuiker (Granulated sugar / Granulierter Zucker / Sucre granul )

De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich  ndern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Empâtage)

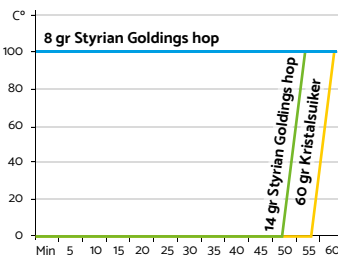


Totaal 70 min.
(Total / Gesamt)

62 C  45 min.
72 C  20 min.
78 C  5 min.

KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 60 min.
(Total / Gesamt)

8 gr. Styrian Goldings hop 60 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)
14 gr. Styrian Goldings hop 10 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)
60 gr. Kristalsuiker 5 min.
(Granulated sugar / Granulierter Zucker / Sucre granul )



BEGIN SG
(Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravité originale)
+/- 1051

EIND SG
(Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravité spécifique finale)
+/- 1013

ALCOHOL PERCENTAGE
(Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool)
+/- 5,7%

 India Pale Ale (IPA) is een biertijl in de categorie Pale Ale. Het is een extra hoppig en daardoor vaak extra bitter bier. Verder kenmerkt de IPA zich ook door zijn fruitige smaken waardoor de bittere tonen worden genuanceerd. Doorgaans heeft IPA een hoger alcoholpercentage van tussen de 5 en 7,5%.

 India Pale Ale (IPA) is a beer style in the Pale Ale category. It is an extra hoppy and therefore often extra bitter beer. The IPA is also characterised by its fruity flavours, which nuance the bitter tones. Usually, IPA has a higher alcohol percentage between 5 and 7.5%.

 India Pale Ale (IPA) ist ein Bierstil aus der Kategorie Pale Ale. Es ist ein extra hopfiges und daher oft extra bitteres Bier. Das IPA zeichnet sich auch durch seine fruchtigen Aromen aus, wodurch die Bittert ne nuanciert werden. Normalerweise hat IPA einen höheren Alkoholgehalt zwischen 5 und 7,5 %.

 La India Pale Ale (IPA) est un style de bière de la catégorie des Pale Ale. C'est une bière très houblonnée et donc souvent très amère. L'IPA se caractérise également par ses saveurs fruitées qui permettent de nuancer les tons amers. L'IPA a généralement un pourcentage d'alcool plus élevé, entre 5 et 7,5 %.

INGREDIËNTEN (Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsnrmout (Pilsner Malt/ Pilsner Malz / Malt Pilsner):
- IPA Moutmix (IPA Maltmix / IPA Malzmix / Mix de Malt IPA):
- 7 gr. Magnum hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 10 gr. Cascade hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist IPA (Yeast / Hefe / levure)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)

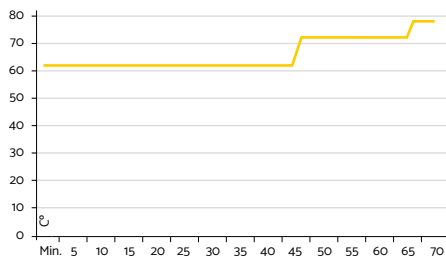
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de empâtage")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- 67 gr. Rietsuiker (Cane sugar / Rohrzucker / Sucre de canne)

De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Emp tage)

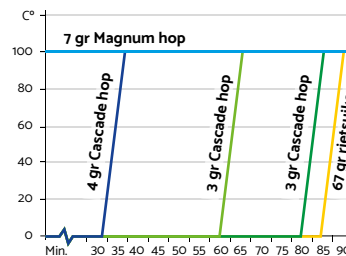


Totaal 70 min.
(Total / Gesamt)

62  C 45 min.
72  C 20 min.
78  C 5 min.

KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 90 min.
(Total / Gesamt)

7 gr. Magnum hop 90 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

4 gr. Cascade hop 60 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

3 gr. Cascade hop 30 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

3 gr. Cascade hop 10 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

67 gr. Rietsuiker 5 min.
(Cane sugar / Rohrzucker / Sucre de canne)



BEGIN SG
(Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravité originale)
+/- 1054

EIND SG
(Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravité spécifique finale)
+/- 1014

ALCOHOL PERCENTAGE
(Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool)
+/- 5,7%

 **Zeg je Weizen dan zeg je tarwe ! Weizen betekent in het Duits letterlijk Tarwe. Weizenbier moet voldoen aan het Reinheitsgebot en moet daarom minimaal 50% tarwemout bevatten en mag geen kruiden of vruchten bevatten. Gelukkig zorgt de hoeveelheid tarwemout wel voor een mooie dikke schuimkraag. Het alcohol percentage ligt doorgaans rond de 5%. Zum wohl !**

 **Weizen literally means Wheat in German. Weizenbier must comply with the Reinheitsgebot and therefore must contain at least 50% wheat malt and may not contain herbs or fruits. Fortunately, the amount of wheat malt does provide a nice thick head. The alcohol percentage lies usually around 5%. Zum wohl !**

 **Das typische Deutsche Weizenbier muss dem Reinheitsgebot entsprechen und muss daher mindestens 50% Weizenmalz und keine Kräuter oder Fr uchte enthalten. Glücklicherweise sorgt die Menge an Weizenmalz für eine schöne dicke Schaumkrone. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel um 5%. Zum Wohl!**

 **Vous dites Weizen, vous dites bl  ! Weizen signifie littéralement bl  en allemand. La Weizenbier doit être conforme au Reinheitsgebot et doit donc contenir au moins 50% de malt de bl  et aucune herbe ou fruit. Heureusement, la quantité de malt de bl  permet d'obtenir une belle mousse épaisse. Le pourcentage d'alcool se situe généralement autour de 5%. Zum wohl !**

INGREDIËNTEN (Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

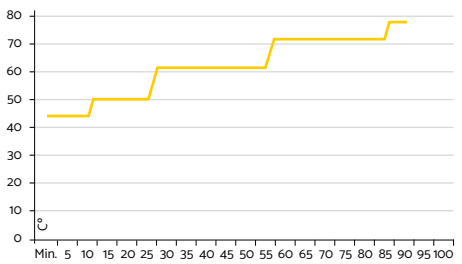
- Meegeleverd** (Included,  ingeschlossen, Inclus)
- Pilsn r Weizen
(Pilsner malt wheat / Pilsner malz weizen / Malt pilsner weizen)
 - Tarwemout
(Wheat malt / Weizenmalz / Malt de froment)
 - 7 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / Houblon)
 - 5 gr. Brew Monkey korrelgist Wit / Weizen (Yeast / Hefe / Levure)

- Zelf toevoegen** (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)
- 3,8 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de empâtage")
 - 1,9 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")

De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

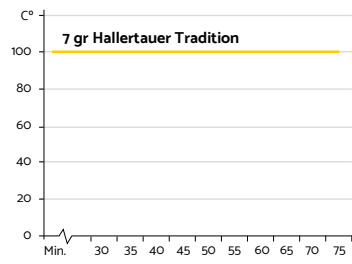
(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich  ndern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA (Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Emp tage)



Totaal (Total / Gesamt)	90 min.
44 C�	10 min.
50 C�	15 min.
62 C�	30 min.
72 C�	30 min.
78 C�	5 min.

KOOKSCHEMA (Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal (Total / Gesamt)	75 min.
7 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / Houblon)	



BEGIN SG

(Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravité originale)

+/- 1049

EIND SG

(Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravité spécifique finale)

+/- 1012

ALCOHOL PERCENTAGE

(Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool)

+/- 5,7%

 Wit bier is een bovengistend Belgisch bier dat haar naam dankt aan de kleur van het bier. Het bier is zoetzurig en kruidig van smaak, vaak wordt er koriander en sinaasappelschillen toegevoegd. We gebruiken in het recept tarwevlokken die worden gemaakt van ongemoute tarwe. Ze geven het bier een vollere smaak en het verbetert de schuimkraag. Het alcoholpercentage ligt meestal tussen de 5 en 6%.

 White bier is a top-fermenting Belgian beer that owes its name to the colour of the beer. The beer has a sweet-sour and spicy taste, coriander and orange peels are often added. We use wheat flakes in the recipe, which are made of unmalted wheat. They give the beer a fuller taste and improve the head. The alcohol content is usually between 5 and 6%.

 Weißbier ist ein obergäriges belgisches Bier, das seinen Namen der Farbe des Bieres verdankt. Das Bier hat einen s  -sauren und würzigen Geschmack, Koriander und Orangenschalen werden oft hinzugefügt. Im Rezept verwenden wir Weizenflocken, die aus ungem lztem Weizen hergestellt werden. Sie geben dem Bier einen volleren Geschmack und es verbessert die Schaumkrone. Der Alkoholgehalt liegt meist zwischen 5 und 6%.

 La bière blanche est une bière belge de fermentation haute qui doit son nom   la couleur de la bière. La bière a un go t aigre-doux et  pic , La coriandre et les écorces d'orange sont souvent ajoutées. Dans la recette, nous utilisons des flocons de blé qui sont faits de blé non malté. Ils donnent   la bière un goût plus complet et améliorent la mousse. Le pourcentage d'alcool se situe généralement entre 5 et 6%.

INGREDIËNTEN

(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

Meegelerverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsnout (Pilsner Malt/ Pilsner Malz / Malt Pilsner)
- Moutmix Wit (Malt Mix White / Malzmischung Wei / Mélange de malt Blanc)
- Wit Vlokken (White Flakes / Weiss Flocken / Flocons Blanc)
- 7 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / Houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Wit / Weizen (Yeast / Hefe / Levure)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)

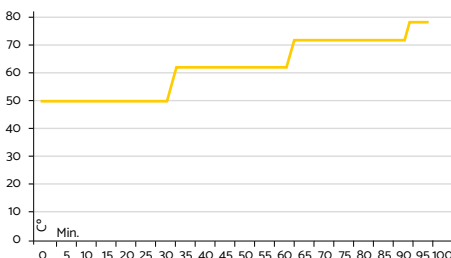
- 3,7 liter "maischw ter" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de empâtage")
- 1,9 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- eventueel 1,5 gr. Koriander (Coriander if desired / Koriander, falls erforderlich / Coriandre si nécessaire)
- eventueel 1,5 gr. gedroogde sinaasappelschil (Optionally dried orange peel / Optional getrocknete Orangenschale / Peut-être écorce d'orange séchée)

De meegelerverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich  ndern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Emp tage)

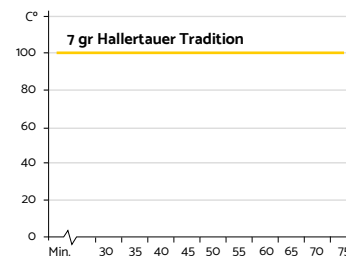


Totaal 95 min.
(Total / Gesamt)

50 C  30 min.
62 C  30 min.
72 C  30 min.
78 C  5 min.

KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 75 min.
(Total / Gesamt)

7 gr. Hallertauer Tradition hop 75 min.
(Hop / Hopfen / Houblon)

Evt. Koriander en sinaasappelschil 5 min.
(Optionally, coriander and orange peel / Koriander und Orangenschale können während der Garzeit hinzugefügt werden / Ajoutez la coriandre et le zeste d'orange si vous le souhaitez.)



BEGIN SG

(Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravit   originale)

+/- 1070

EIND SG

(Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravit   sp  cifique finale)

+/- 1015

ALCOHOL PERCENTAGE

(Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool)

+/- 7,8%



Een klassieke Belgische Dubbel, volmout met een fijn zoetje in de afdronk. Dit middel- tot donkerbruine bier met een mooie robijnrode gloed heeft een alcoholpercentage van ongeveer 7%.



It is a classic Belgian Dubbel, full malt with a fine sweetness in the aftertaste. This medium to dark brown beer with a beautiful ruby glow has an alcohol percentage of approximately 7%.



Es ist ein klassisches belgisches Dubbel, vollmalzig mit einer feinen S   e im Nachgeschmack. Dieses mittel- bis dunkelbraune Bier mit einem sch  nen rubinroten Schimmer hat einen Alkoholgehalt von ca. 7%.



Il s'agit d'une Dubbel belge classique, pleine de malt avec une fine douceur en arri  re-go  t. Cette bi  re de couleur brune moyenne    fonc  e avec une belle lueur rubis a un pourcentage d'alcool d'environ 7%.

INGREDI  NTEN

(Ingredients / Zutaten / Ingr  dients)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsn  mout (Pilsner Malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
- Moutmix Donker (Malt Mix Dark / Malzmischung Dunkel / M  lange de malt Brune)
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel / Donker (Yeast / Hefe / levure)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzuf  gen / Ajoutez-le vous-m  me)

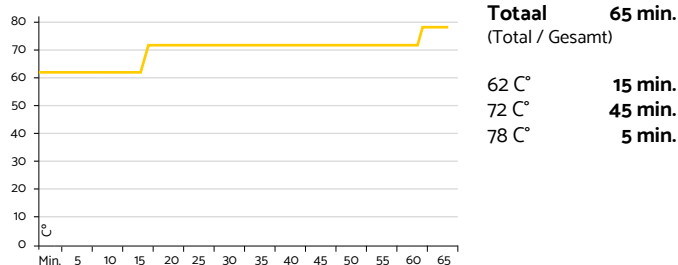
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de emp  tage")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Sp  lwasser" / "Eau de rin  age")
- 200 gr. kandijsuiker (Candi sugar / Kandiszucker / sucre candi)

De meegeleverde samenstelling ingredi  nten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich   ndern / La composition des ingr  dients fournis peut changer)

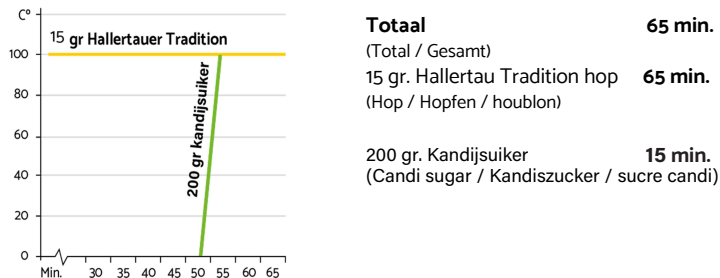
MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Emp  tage)



KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)





Are you on a roll? BREWMONKEY.NL

Brew more often
**WITH BREW MONKEY
INGREDIENT KITS**



Check it



TRIPLE, BLOND, WIT, WEIZEN,
DUBBEL, IPA. | 5, 10, 20, 30 LITER

Expand your kit
**WITH ADDITIONAL
TOOLS**



Check it



BOTTLE SET, HYDROMETER,
THERMOMETER, CLEANING KIT & MORE.

Become a professional!
**BREW MONK
COMBO DEAL**



Check it



WITH **WIFI** BREWING SYSTEM