



### **Hopfen und mehr**

Christian Herkommer

Rudenweiler 16

88069 Tettngang

Telefon: 07543/500051

Fax: 07543/500052

info@hopfen-und-mehr.de

www.hopfen-und-mehr.de

Ust.ID: DE226584418

## **Gebrauchsanweisung Muntons Gold - Serie**

### **Das Bierpaket beinhaltet:**

- 2 Dosen Bierwürzekonzentrat á 1,5 kg
- 1 Beutel Trockenhefe

### **Zubereitung:**

1. Stellen Sie die beiden Dosen für ca. 5 Minuten in heißes Wasser, damit das Bierwürzekonzentrat flüssiger wird.
2. Öffnen Sie die beiden Dosen (Vorsicht: Dosen sind heiß) und gießen Sie den Inhalt in den bereits zuvor gereinigten Gärbehälter.
3. Bringen Sie 3,5 Liter Wasser zum Kochen und schütten Sie das Wasser in den Gärbehälter zu dem Bierwürzekonzentrat.
4. Rühren Sie das Bierwürzekonzentrat so lange um, bis es sich vollständig aufgelöst hat.
5. Fügen Sie nun 16,5 Liter kaltes Wasser hinzu. Die Gesamtmenge beträgt jetzt ca. 22,5 Liter. Rühren Sie die Flüssigkeit gut durch und lassen Sie diese dann auf 18°C bis 21°C abkühlen.
6. Schütten Sie die beiliegende Bierhefe in den Gäreimer und rühren Sie die Hefe vorsichtig unter die Bierwürze.
7. Verschließen Sie nun den Gärbehälter mit dem Deckel und dem Gärröhrchen. Stellen Sie den Gärbehälter zum Gären an einen warmen Platz bei ca. 18-21°C und füllen Sie das Gärröhrchen ca. zur Hälfte mit Wasser.
8. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Bläschen mehr im Gärröhrchen aufsteigen. In der Regel dauert die Gärung ca. 7-8 Tage. Lassen Sie die Würze lieber einen oder zwei Tage länger gären als zu kurz.
9. Füllen Sie das Bier nun in Flaschen ab. Verwenden Sie hierzu ausschließlich Bierflaschen (keine Einwegflaschen)!
10. Geben Sie in jede Flasche ½ Teelöffel Zucker oder Trockenmalzextrakt für die Nachgärung.
11. Verschließen Sie die Flaschen und stellen Sie diese bei ca. 18°C bis 21°C für 2 Tage an einen warmen Ort.
12. Stellen Sie nun die Flaschen an einen kalten Ort (Keller oder Kühlschrank) und lassen Sie das Bier ca. 21 Tage lang reifen und klären.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Muntons-Bierkit und gut Sud!