



## **Brauanleitung Muntons Bierpakete: Premium Serie**

Die PREMIUM-Serie von Munton verwendet ausschließlich die besten Rohstoffe in perfekt abgestimmten Formeln, extra ausgewählt, um wirklich einzigartige Biere zu brauen.

Da die PREMIUM-Serie weltweit in einer großen Anzahl von Märkten verkauft wird, können manche Braupraktiken variieren.

Aus diesem Grund fügen wir unserem Standardrezept einige alternative Brauoptionen bei, die es Ihnen erlauben, Bier nach ihrem eigenen Geschmack zu brauen.

Wenn Sie den nachfolgenden Anweisungen gut folgen und die verschiedenen Optionen auswählen, werden Sie in der Lage sein, jedes Mal aufs neue außergewöhnliche Biere zu brauen.

Bitte berücksichtigen Sie, dass die nachfolgende Gebrauchsanweisung nicht für folgende Biere zutrifft: Old Ale, Barley Wine und Scottish Style Heavy Ale. Für diese letztgenannten drei Biersorten wird weniger als 23 Liter gebraut. Für Old Ale befolgen Sie bitte exakt der Gebrauchsanweisung auf dem Label der Dose. Varianten für Barley Wine und Scottish Style Heavy Ale folgen dem Standardrezept.

### **Rezept fürs Brauen von 23 l (SG 1040)**

Entferne Sie das Etikett von der Dose und heben Sie dieses für die Anleitungen auf.

Sterilisieren Sie gleichzeitig den Hefebehälter und das Rührwerk.

Setzen Sie die Dose für 5 Minuten in heißes Wasser, um den Inhalt flüssiger zu machen.

Bringen Sie 3,5 l Wasser (1) zum Kochen.

Öffnen Sie die Dose, gießen Sie den Inhalt sowie das kochende Wasser in den gereinigten und desinfizierten Behälter. Fügen Sie 1kg weißen Kristallzucker zu (\*).

Mischen Sie den Inhalt des Fasses gründlich, bis der gesamte Zucker und das Malzextrakt aufgelöst sind. Fügen Sie jetzt 17,5 l kaltes Wasser hinzu, um das Volumen auf 23 l zu bringen (2) (3). Gut schütteln und auf 18-21 °C abkühlen lassen.

Streuen Sie die mitgelieferte Hefe in den Behälter und mischen Sie gut. Bedecken Sie das Fass mit einem dünnen Tuch und platzieren Sie es in einer warmen Umgebung von 18 bis 21 °C, um es gären zu lassen. Die Gärung ist beendet, wenn keine Gasblasen mehr gebildet werden (normalerweise nach 4 bis 6 Tagen) oder, wenn man einen Densimeter besitzt, die Dichte (SG) konstant unter 1008 stehen bleibt.

Gießen Sie das Bier in strake Bier- oder Champagnerflaschen oder in einen Druckbehälter. Achten Sie bitte darauf, den Hefebodensatz während des Umgießens nicht zu berühren. Benutzen Sie keine Wegwerfflaschen, da diese dem aufgebauten Druck, der bei der erneuten Gärung entsteht, nicht standhalten.

Fügen Sie jeder Flasche einen halben Teelöffel Zucker oder eine Höchstmenge von 85g pro Druckbehälter von 25 l zu. Schließen Sie die Bierflaschen mit einem Kronkorken und platzieren Sie sie, sowie auch den eventuellen Druckbehälter, zwei Tage lang an einen warmen Ort. Bringen Sie schließlich die geschlossenen Flaschen oder den Druckbehälter für mindestens 14 Tage an einen kalten Platz, bis das Bier hell geworden ist.

Prost... Ihr Bier kann jetzt schon getrunken werden, obschon eine längere Lagerung die Qualität des Bieres verbessern wird.



### **Reinheit**

Sorgen Sie dafür, dass alle beim Brauen verwendeten Materialien gründlich gereinigt und sterilisiert werden. Hierfür sind bei Ihrem Lieferanten spezielle Produkte, wie z.B. CHEMIPRO erhältlich.

### **Spezielle Anleitungen für Barley Wine (siehe (1) und (2))**

Folgen Sie den normalen Instruktionen, kochen Sie jedoch nur 3 l Wasser (1) und füllen Sie kaltes Wasser nur bis 13 l (2) bei.

Mischen Sie gut und lassen Sie die Mischung auf 18-21 °C abkühlen. Bedenken Sie bitte, dass mit dem Barley Wine Kit nur 13 l Bier gebraut werden können. Folgen Sie für den Rest den oben genannten Zubereitungsanleitungen.

### **Scottish Style Heavy Ale (siehe (3))**

Folgen Sie der standardmäßigen Zubereitungsweise, füllen Sie kaltes Wasser jedoch nur bis 17 l (3) bei. Mischen Sie gut und lassen Sie die Mischung auf 18-21 °C abkühlen. Bedenken Sie bitte, dass mit dem Style Heavy Ale Kit nur 17 l Bier gebraut werden können. Um das Bier fertig zu stellen, folgen Sie bitte der zuvor angegebenen Zubereitungsmethode.

### **Alternative Braumittel**

Wenn Sie diese Biersorten, mit Ausnahme von Old Ale, reicher, malzhaltiger und voller machen wollen, können Sie Malzextrakt in Pulverform (gehopft oder nicht, hell oder dunkel) zufügen.

(\*) Ersetzen Sie den Zucker durch helles Malzextrakt. Das Bier wird viel malziger sein, als jenes, welches man gemäß der Standardformel erhält.

Verwenden Sie gehopftes helles Malzextrakt anstelle von Zucker, wodurch das Bier stärker gehopft und viel malziger schmecken wird.

Versuchen Sie einmal die Zugabe von dunklem gehopften Malzextrakt, um schwereren Bieren wie Bitter oder Stout, extra malzig, mehr Bitterkeit, mehr Aroma und eine dunklere Farbe zu geben.

ANMERKUNG: Experimentieren Sie, bis Sie ein Bier erhalten, das vollends Ihrem persönlichen Geschmack entspricht. So können Sie in den drei oben genannten Anleitungen den Zucker teilweise, z.B. 50%, durch Malzextrakt ersetzen.

### **Gärung in zwei Schritten**

Hierzu verwenden Sie einen geschlossenen Behälter, versehen mit einem Wasseranschluss, nachdem die erste heftige Gärung erfolgt ist. Lassen Sie die Maische zwei Tage lang gären, wie in der allgemeinen Gebrauchsanweisung beschrieben, und gießen Sie sie dann in einen zweiten sterilisierten Behälter. Dieser Behälter muss mit einem hermetisch abschließenden Deckel mit einem Wasseranschluss versehen sein.

Gießen Sie das Bier ab, ohne den Trester zu stören. Der entscheidende Vorteil dieser Methode ist, dass das Bier möglichst wenige tote Hefezellen besitzt. Zugleich kann das Bier in diesem Behälter ohne Risiko einer bakteriellen Kontaminierung mit Bakterien aus der Luft reifen.



### **Das Hydratieren der Hefe**

In der normalen Handhabung streuen Sie die trockene Hefe auf die Maische. Empfehlenswerter ist es jedoch, die Hefe zunächst zu rehydratieren. Füllen Sie eine destillierte Tasse zur Hälfte mit lauwarmen Wasser (+30°C) und streuen Sie die Hefe darauf (NICHT umgekehrt: Wasser auf Hefe!). Lassen Sie dies ungefähr 10 Minuten stehen und rühren Sie die Mischung dann gut durch. Fügen Sie die Hefemischung dann der Maische zu. Die Gärung wird nun schneller beginnen und heftiger verlaufen. Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass dies kein Giststarter ist, sondern eine normale hefehydratierende Technik, die das Risiko des "kalten Schocks" vermeidet, was schon mal passiert, wenn trockene Hefe oben auf (kühle) Maische ausgestreut wird. Der entscheidende Vorteil ist allerdings die Reduktion der Zeit, in der die Maische durch Bakterien aus der Luft kontaminiert werden kann, bevor die heftige Gärung beginnt.

### **Schliesslich**

Egal für welche Braumethode Sie sich entscheiden, Sie können sicher sein, dass die Muntons PREMIUM-Serie Ihnen die typischen Biere verschaffen wird, die Sie gewählt haben und dies unabhängig von jeder Lieferung.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem Gebräu haben werden und sind uns schon jetzt sicher, dass Sie auch die anderen Biersorten aus der PREMIUM und CONNOISSEURS-Serie probieren möchten.



***Alles für die Bar***

***Alles zum Bier Brauen***

***Alles für den Ausschank***

***Alles zum Wein machen***

***Alles zum Käse machen***

***Reinigungsmittel***

***uvm...***

Besuchen Sie unseren Shop  
auf [www.gastro-brennecke.de](http://www.gastro-brennecke.de)