

<p>Muntons PT Gama Comissoeurs Instruções de produção</p> <p>Introdução</p> <p>A gama Comissoeurs da Muntons reúne uma combinação rigorosa de ingredientes de qualidade concebidos para produzir uma cerveja excepcional. Cada ingrediente é cuidadosamente selecionado e considerado utilizar extracto de malte em vez de parte do açúcar para produção de cerveja, o que aumentará o corpo final da sua cerveja. Considere também tocar a levadura fornecida pela levadura premium para garantir a consistência e a qualidade da produção. O uso de açúcar não é necessário para produzir uma cerveja de levadura mais firme no fermentador, no barril ou na garrafa.</p> <p>Receita para produzir 23 litros - gravidade original (OG) 1040° a 1044°</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esterilize o seu fermentador e agitador. • Coloque a lata em água quente durante 5 minutos para amolecer o conteúdo. Em seguida, lerva 3.5 litros de água. • Adicione a quantidade de conteúdo para o seu fermentador limpo e esterilizado. • Adicione a água a fever no fermentador e 1kg de açúcar (de preferência açúcar para produção de cerveja). • Misture bem o conteúdo do fermentador para garantir que o açúcar está bem distribuído. • Adicione 17,5 litros de água fria para aumentar o volume até 23 litros e meia bem. • Espalhe a levadura fornecida na superfície da cerveja (isto é necessário mexer). • Cubra o fermentador, coloque-o num local quente e deixarem de subir normalmente quando as bolhas permanecem constantes a um valor inferior a 1000°. • Transfira a cerveja para garrafas resistentes ou para se utilizar um desmatemo, quando a gravidade se estabilizar no sedimento de levadura e utilize apenas garrafas de cerveja retornáveis. • Adicione malta coher de chá com açúcar por pinta a cada garrafa (ou um máximo de 85 g por barril). • Coloque as etiquetas e vede bem as garrafas e reserve as garrafas ou o barril pressurizado num local quente durante 2 dias. • Por último, transfira as garrafas ou o barril pressurizado para um local fresco durante 14 dias, ou até a cerveja estar limpa, antes de beber. <p>Gama ES Muntons Comissoeurs Instrucciones para la elaboración de cerveza</p> <p>Introducción</p> <p>La gama Muntons Comissoeurs reúne una mezcla de ingredientes de calidad concebidos para producir una cerveza realmente excepcional. Le animamos a que considere la posibilidad de utilizar extracto de malta seca en lugar de azúcar para la producción de cerveza. Esto aumentará el cuerpo final de la cerveza. También puede considerar la posibilidad de utilizar la levadura Muntons Premium Gold en lugar de la levadura suministrada, que es especialmente adecuada cuando se utiliza extracto de malta seca y garantiza la consistencia y la calidad de la producción. El uso de azúcar no es necesario para producir una cerveza más firme en el fermentador, el barril o la botella.</p>	<p>Muntons OS Comissoeurs serie Byggingsinstruktioner</p> <p>Introduktion</p> <p>Muntons Comissoeurs serie bringer sammen en kompromissløs blanding av ingredienser av høy kvalitet utviklet for å bygge virkelig eksponert øl. Vi vil oppnå et øl til tross for å bruke sprøymat, så det er viktig å følge instruksjonene nøye. Muntons Premium Gold gir i stedet for glassen som lever med, noe som er særlig effektivt når sprøymat brukes. Dette vil gi deg en bedre og klar sprøymat gjæringskåret, til hver flaske.</p> <p>Oppskrift for å bygge 23 liter - 40 pints (6 US gallons) OG 1040° til 1044°</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steriliser gjæringskar, rompinn og armert utstyr. • Sett kester for vann i vannbad på 5 minutter i et vannbad med vann som er varmt nok til å dreie øl (ca. 50°C) i 5 minutter i et vannbad. Start deretter å luke 3,5 liter (6 UK pints) vann. • Åpne boksen og hell innholdet i ditt rengjorte og steriliserte gjæringskar. • Tilssett kokende vann i gjæringskåret og 1 kg (2,2 pund) sukker (fåest sukker for bygging). • Bland godt gjæringskåret for å løse opp sukker og maltekstrakt. • Tilsatt 17,5 liter (37,1 pints) med kaldt vann, til totalt volum i gjæringskåret er 22,73 liter (5 UK gallon) og rør godt. • Rør glassen på overflaten av ølet (ikke nødvendig å røre ølet). • Dekk gjæringskåret og plasser det på et varmt sted i ca. 18-21 ° C (65-70°F) og la det gjære. • Gjæringen er fullført når boblene slutter å stige og gjæringskåret er kaldt nok til å berøre med et termometer, når graviditeten blir konstant under 1000°. • Bruk hevert til å fylle ølet over på sterke øllasker eller øllatt. Vær forsiktig med å forstyrre gjær sedimentet og bare bruk retur øllasker. • Lagg en halv teskje full av sukker per halv liter (1/2 liter) øllatt (UK gallon) øllatt (UK gallon). • Kork og forseggj øllasker sikkert og sett flaskene eller trykk fat på et lunt sted 12 dager. • Tri skutt, flytt flaskene eller øllatt til et kjølig sted i 14 dager, eller til ølet er klart, så er det klart til å drikkes. 	<p>Muntons SE Ubud for okdamare Byggingsinstruktioner</p> <p>Introduktion</p> <p>Muntons ubud for okdamare är en kompromisslös blandning av högkvalitativa råvaror för att få fram de bästa ölenserna. Vi rekommenderar att du använder spröymat istället för glasen som levereras med, eftersom det är särskilt effektivt när spröymat används. Detta kommer att ge dig en bättre och klarare spröymatgärningskärna till varje flask.</p> <p>Recept för att bygga 23 liter - 40 pints (6 US gallons) OG 1040° till 1044° (40 till +44)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sterilisera jäskåret och övrig utrustning. • Ställ kester för vatten i varmvattenbad (ca 50 °C) i 5 minuter i ett vattenbad. Start sedan upp 3,5 L vatten (6 UK pints). • Öppna burken med extrakt och hell detta i ditt steriliserade jäskår. Stöj gärna ur med lite varmt vatten. • Tillsätt det kokande vattnet till 1 kg spröymat (1 lb Bryggsocker) i jäskåret. • Rör ordentligt till allt extrakt samt spröymat har löst sig och blandat sig med vattnet. • Tillsätt 17,5 L (37 pints) med kallt vatten i jäskåret och rör ordentligt till allt vatten i jäskåret. Totalt volym i jäskåret ska vara 22,73 L (5 UK gallon). • Gör en matning med din OG mätare och anslutna dagens datum samt OG. • Stör jästen på toppen av blandningen (du behöver ej röra om). • Stör jäskåret och lås låret med vatten. Ställ jäskåret på ett varmt ställe i ca. 18-21 ° C (65-70 ° F) och låt det gära. • Lägg jäskåret på ett varmt ställe när graviditeten blir konstant under 1000°. • Bruk hevert till å fylla ølet over på sterke øllasker eller øllatt. Vær forsiktig med å forstyrre gjær sedimentet og bare bruk retur øllasker. • Lagg en halv teskje full av sukker per halv liter (1/2 liter) øllatt (UK gallon) øllatt (UK gallon). • Kork og forseggj øllasker sikkert og sett flaskene eller trykk fat på et lunt sted 12 dager. • Tri skutt, flytt flaskene eller øllatt til et kjølig sted i 14 dager, eller til ølet er klart, så er det klart til å drikkes. 	<p>• Spargare il levito fornito sulla superficie della birra (non è necessario mescolarlo).</p> <p>• Colda a 18-21°C il basar fermentare.</p> <p>• La fermentazione sarà completa quando le bolle smetteranno di salire (solitamente dopo 4-6 giorni), oppure, nel caso in cui utilizzerete un desmatemo, quando la gravità diminuirà ad un livello inferiore al 1000°.</p> <p>• Trasversare la birra in un fustino resistente in un fustino di livello e utilizzare solo sprøymat som sediment. Får en bedre og klar sprøymatgjæringskärna till varje flask.</p> <p>• Toppa e sigillare le bottiglie accuratamente e lasciare riposare per 14 giorni, oppure fino a che la birra non risulti essere chiara, prima di berla.</p>	<p>Muntons TR Comissoeurs seriei Yapım kılavuzu</p> <p>Başlıklar</p> <p>Muntons Comissoeurs serisi, önde mükemmel bir bira yapımının için en yüksek kaliteli İngiliz malzemesi kullanılarak üretilmiştir. Yüksek kaliteli malzemelerin bir araya gelmesiyle üretilen bu bira için, yapım sürecinde eksojen şekerin bir kısmı veya tamamı yerine kuruy malt (öz) kullanmanın tavsiye ederiz. Diğer bir önemi mayayı özellikle kuruy malt ekleyişidir. Aynı zamanda mayanın daha üst kaliteli ve profesyonel seviyede bir mayaya, daha sık ve sık sık kullanılması ve şekerin daha sık bir tutulduğudur.</p> <p>23 litre bira için tarif - ilk yoğunluk (1Y) 1040° - 1044°</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mayalamla kabini ve karıştırma çubuğuna mikroptan arındırın. • Suvi malt özünü yumuşatmak için metal kutuyu 5 dakika sıcak suda tutun. Bu arada 3,5 litre su kaynatın. • Su sıcaklığı suyu yaklaşık 50°C'ye ısıtın ve mikroptan arındırılmış öğütülmüş mayalamla kabına ekleyin. • Kaynar suyu ve 1 kg toz şeker (istediği bağlı olarak Muntons Bira Kiti Güçlendirici'yi) mayalamla kabına ekleyin. • Toplam hacim 23 litre sanan, oda sıcaklığı yaklaşık 17,5 litre oda sıcaklığındaki suyu mayalamla kabına ekleyin ve karıştırın. • Kitle birlikte gelen mayayı şerbetin yüzeyine serpin (şerbetin için karışımın genetik değildir). • Mayama kabını kapatın, 18-21°C anağında ilk bir hafta için mayalamla kabını kapatın. • Mayalamla gaz çikis durduğunda (genelde 4-6 gün sonra) veya yoğunluk ölçer kullanıyorsanız, öğütün yoğunluk 1000°'in altına indirilene sonuçlanıncı. • Biraz şekerle veya fciara doldurun. Dikeyi tontuyu şerbetin altına doğru yerleştirin ve şerbeti kaldırın. • Şerbeti alt kısmına yerleştirin ve şerbeti yavaş yavaş kaldırın. • Şerbeti sızdırmaz biçimde kapatın ve ilk bir otamda en az 2 gün bekletin. • Son olarak, şerbeti fciya fciya 14 gün veya bira beklendiğane dek sarın bir yerde tutun. 	<p>Recetta para elaborar 23 litros – gravidad original (GO) de 1040° a 1044°</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esterilice el fermentador y el agitador. • Mantenga el recipiente sumergido en agua caliente durante 5 minutos para ablandar su contenido. A continuación, hierva la ebullición de 3,5 litros de agua. • Coloque el recipiente y vierta el contenido en el fermentador que usa ha limpiado y esterilizado previamente. • Añada el agua en ebullición al fermentador junto con 1 kg de azúcar (preferiblemente, azúcar para cerveza). • Mezcle bien el contenido del fermentador para distribuir el azúcar y el extracto de malta. • Añada 17,5 litros de agua fría hasta alcanzar un volumen de 23 litros y agite bien. • Espolvoree la levadura suministrada sobre la superficie de la cerveza (no es necesario agitarla). • Coloque la tapa en un baño de agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido. En seguida, lerva 3,5 litros de agua. • La fermentación finalizará cuando dejen de aparecer burbujas (normalmente, después de 4-6 días) o, al usar un hidrómetro, cuando la gravedad se mantenga constante durante 1000°. • Espalhe a cervejinha sobre a superfície da levadura em botellas fortes o em um barril a pressão. Procure não mover o sedimento de la levadura y utilice solamente botellas de cerveza retornables. • Añada media cucharadita de azúcar por cada pinta (125 ml) de cerveza (o un máximo de 85 g por cada barril a presión de 23 litros). • Cierre y selle las botellas de forma segura, y coloque las botellas o el barril a presión en un lugar templado durante 2 días. • Finalmente, coloque las botellas o el barril a presión en un lugar fresco durante 14 días, o hasta que la cerveza quede transparente, antes de beberla. 	<p>Muntons IT Linea Comissoeurs Istruzioni per l'uso</p> <p>Introduzione</p> <p>La Linea Comissoeurs della Muntons è caratterizzata da una perfetta fusione di ingredienti di qualità ideati per produrre una birra veramente eccezionale. Vi consigliamo di utilizzare l'estratto di malta secca, che aumenterà il corpo della vostra birra. E' anche preferibile utilizzare al fine della vostra birra, il Muntons Premium Gold, il lievito fornito con il kit. Il lievito è particolarmente adatto per essere utilizzato in Spraymat, producendo uno stato di lievito più solido nel fermentatore, fusto o bottiglia.</p> <p>Ricetta per produrre 23 litri - Densità iniziale (OG) de 1040° a 1044°</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sterilizzare il fermentatore e la palette per mescolare. • Immergere il tappeto in acqua calda per cinque minuti per ammorbidire il contenuto di ammorbidisci. • Successivamente, riavere a far bollire 3,5 litri di acqua. • Aprire l'baratolo e versare il contenuto nel Vostro fermentatore. • Aggiungere l'acqua bollente nel fermentatore assieme a 1 kg di zucchero (preferibilmente dello zucchero specifico per la produzione di birra). • Mescolare con cura il contenuto del fermentatore per permettere allo zucchero e all'estratto di malta di produrre una birra più solida. • Aggiungere 17,5 litri di acqua fredda, portando bene, a volume a 23 litri (6 galloni inglesi) e mescolare bene.
---	--	--	--	---	--	--