# BREW MONKEY

BREW IT YOURSELF

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. Wacht hier niet te lang mee, want de ingredienten zijn beperkt houdbaar. We adviseren je binnen 6 maanden na aanschaf te brouwen. 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 website, 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. Don't wait too long, because the ingredients have a limited shelf life. We advise you to brew within 6 months after purchase. 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 website, 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. Warten Sie nicht zu lange, denn die Zutaten sind nur begrenzt haltbar. Wir empfehlen Ihnen, innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf zu brauen. 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 Website, 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. N'attendez pas trop longtemps, car les ingrédients ont une durée de conservation limitée. Nous vous conseillons d'infuser dans les 6 mois suivant l'achat. 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 site web, 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

**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 (moutmix, 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 schoonmaakmiddelen 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.

## Stap 2 MAISCHEN

**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 maischschema heeft verschillende temperaturen, verwarm het water tot de eerst aangegeven temperatuur. Als deze temperatuur bereikt is dan voeg je de moutmix toe en roer dit continue voorzichtig door met je roerspaan of pollepel. Vervolgens volg je het maischschema. Zet tijdens de laatste 10 minuten van het "maischen" een waterkoker 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.

## Stap 3 FILTEREN

**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".

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 kaffdelen, kiemen en andere stoffen die niet door enzymen zijn afgebroken.

## Stap 4 SPOELEN

**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 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 weggooien en ben je klaar om naar de volgende stap te gaan.

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

## Stap 5 KOKEN

**Breng je wort aan de kook en zorg voor een "rollende", zachte 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 kookschema bij de receptkaart van jouw 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.

Giet de 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 alfazuren gevormd en hierdoor ontstaan de aroma's en de bittersmaak aan je bier.**

## Stap 6
## KOELEN

**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 water zodat de 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!**

## Stap 7
## VERGISTEN

**Giet de wort in je schone, steriele vergistingsemmer.** Probeer zo helder mogelijk wort over te gieten, wederom zonder hopresten en trub. Indien je een hydrometer hebt, meet dan nu het begin SG (soortelijk gewicht) door een maatglas te vullen met wort en er een hydrometer in te plaatsen. Noteer je begin SG ergens, want deze waarde heb je nodig voor de berekening. Het verschil tussen het begin SG (voor het gisten) en het eind SG (na het gisten) geeft namelijk enerzijds inzicht in de mate van vergisting en anderzijds een inschatting op welk alcoholpercentage je ongeveer uitkomt. Om te voorkomen dat je bier geïnfecteerd raakt dien je dit niet terug te gooien in de emmer! Voeg nu het zakje met 5 gram gist toe en roer goed door. Sluit de emmer volledig af en plaats het waterslot (voor ¾ gevuld met water) in de opening in het deksel.

Zet de emmer minimaal 1 week 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. In de 2e en 3e week vindt de nagisting plaats en kan je naar een lagere temperatuur van 15°. Na drie 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 kan de emmer eventueel nog een kleine week in de koelkast zetten om te lageren. Dit zorgt voor meer helder en smaakvoller bier.**

## Stap 8
## BOTTELEN

**Na minimaal 3 weken vergisten kan je gaan bottelen**. Bottel je te vroeg dan kan een te hoge koolzuurdruk leiden tot ontploffende flesjes. Als er veel bezinksel in je emmer zit dan schenk je het bier voorzichtig over in een steriele(!) pan zodat het bezinksel 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 steriele!) flesjes tot 2 centimeter onder de rand af te vullen. Sluit ze met je kroonkurkapparaat en kroonkurken (of gebruik beugelflessen als je dit niet hebt), draai even om en terug en zet ze minimaal 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.**

# 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 (malt mix, 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 the malt mix and stir it continuously and carefully with your paddle or 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.

Then carefully pour the wort into your "mash tun" and try to leave as much hop residue and trub (proteins that flocculate during boiling) in your "boil tun" as possible.

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

## Step 6
## COOL

**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 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!

## Step 7
## FERMENT

**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. Write down your SG somewhere, as you will need this value for the calculation. 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 ¾ filled with water) in the opening in the lid.

Put the bucket in a dark room with a temperature between 20° and 22° for at least 1 week. 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. In the 2nd and 3rd week the secondary fermentation takes place and you can go to a lower temperature of 15°. After three 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 may want to put the bucket in the refrigerator for another week or so to lag. This will make for more clear and flavorful beer.

## Step 8
## BOTTLE

**After at least 3 weeks of 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 fermentation 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!

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.

# ANLEITUNG

für 5 Liter Bier

## Schritt 1
### VORBEREITUNG

**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 (Malzmischung, Hopfen und Hefe). Stellen Sie abschließend sicher, dass Sie genügend Eiswürfel und/oder Kühlelemente 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.

## Schritt 2
### PÜRIEREN

**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 die Malzmischung hinzu und rühren Sie sie vorsichtig mit dem Paddel oder der Schöpfkelle um. Folgen Sie dann dem Einmaischschema. Stellen Sie während der letzten 10 Minuten des "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.

## Schritt 3
### FILTRIEREN

**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".

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

## Schritt 4
### SPÜLEN

**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 Sud gelangt. Verwenden Sie Ihren Rührstab, um den Sud 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 Sud. Zu kaltes 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 vergärbarer Zucker wie möglich aus Ihrem Malz entfernt.

## Schritt 5
### KOCHEN

**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 Kochvorgangs 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 Wasserhahn, die Wasserfalle und das Thermometer. Spülen Sie mit lauwarmem Wasser (oder spülen Sie zuerst mit Chemipro San) und legen Sie den Wasserhahn mit einem Gummiring an jeder Seite in Ihren Eimer. Ziehen Sie den Ring ausreichend fest und schließen Sie den Hahn.

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.**

## Schritt 6
## ABKÜHLEN

**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 Eiswürfeln. 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!**

## Schritt 7
## GÄREN

**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 Anfangsspezifisches Gewicht, indem Sie ein Messglas mit Würze füllen und ein Aräometer hineinstellen. Notieren Sie sich irgendwo Ihre Anfangsspezifisches Gewicht, da Sie diesen Wert für die Berechnung benötigen. Die Differenz zwischen der Anfangsspezifisches Gewicht (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 Wasserdichtung (für ¾ mit Wasser gefüllt) in die Öffnung im Deckel.

Stellen Sie den Eimer für mindestens 1 Woche an einen dunklen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 22°. Nach etwa 10 Stunden beginnt die Hauptgärung und Sie können das Wasser im Verschluss blubbern sehen. Wenn keine Aktivität vorhanden ist, bedeutet dies nicht, dass nichts passiert. Nach ein paar Tagen geht die Hauptgärung in die Nachgärung über. In der 2. und 3. Woche findet die Nachgärung statt und Sie können auf eine niedrigere Temperatur von 15° gehen. Nach drei 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 können den Eimer für eine weitere Woche oder so in den Kühlschrank stellen. Dadurch erhalten Sie ein klareres und geschmackvolleres Bier.**

## Schritt 8
## FLASCHENABFÜLLUNG

**Nach mindestens 3 Wochen 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 wird das Bier in der Flasche nachgären. Füllen Sie nun mit dem Wasserhahn Ihre (sauberen und sterilen!) Flaschen bis 2 Zentimeter unter den Rand. Verschließen Sie sie mit Ihrer Kronkorkenmaschine 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.**

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

pour 5 litres de bière

## Étape 1 PRÉPARER

**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 (mélange 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 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.

## Étape 2 ÉCRASER

**Tout d'abord, vous allez écraser.** Remplissez une casserole d'eau du robinet pour "écraser". La quantité d'eau de trempe 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 maltmix et mélangez soigneusement avec votre palette ou 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".

Au cours de ce processus, des enzymes sont libérés 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.

## Étape 3 FILTRE

**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".

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.

## Étape 4 RINCER

**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 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.

## Étape 5 ÉBULLITION

**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 cuisson dépend de la recette, que vous pouvez lire sur le calendrier de cuisson 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.

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.

## Étape 6
## REFROIDIRE

**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. Changez 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 !

## Étape 7
## FERMENTER

**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. Notez votre Gravité originale quelque part, car vous aurez besoin de cette valeur pour le calcul. 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 ¾ rempli d'eau) dans l'ouverture du couvercle.

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 floculent 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.

Mettez le seau dans un endroit sombre avec une température entre 20° et 22° pendant au moins 1 semaine. 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. Dans la 2ème et 3ème semaine la fermentation secondaire a lieu et vous pouvez passer à une température plus basse de 15°. Après trois 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 pouvez mettre le seau au réfrigérateur pendant encore une semaine environ. Vous obtiendrez ainsi une bière plus claire et plus savoureuse.

## Étape 8
## METTRE EN BOUTEILLE

**Après au moins 3 semaines de fermentation, vous pouvez commencer à mettre en bouteille.** Si vous mettez en bouteille 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. 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 !

Veuillez 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.

# Wie wordt brouwer van de maand?

# DEEL JOUW BROUWPROCES & RESULTAAT OP JE SOCIALS!

1

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

@brwmnky

@brwmnky

Brew Monkey

@brwmnky

2

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

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

# Become brewer of the month

## Share your brewing process and result on your socials!

1. Take a picture of your brewing process, end result, beer in the sun and share it on your socials.
2. 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".

Check it

## Extra leuk

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

We zien je graag daar!

Find us on Facebook

Share

# 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

BRW MNKY
WIT BIER
BROUW JE ZELF

| BEGIN SG (Original Specific Gravity / Anfangs-spezifisches Gewicht / Gravité originale) | EIND SG (Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravité spécifique finale) | ALCOHOL PERCENTAGE (Alcohol percentage / Alkoholgehalt / pourcentage d'alcool) |
|---|---|---|
| 1064 | 1024 | +/- 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 procent.**

**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 percent.**

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

**La bière blanche est une bière belge de fermentation haute qui doit son nom à la couleur de la bière. La bière a un goût aigre-doux et épicé, 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 à la bière un goût plus complet et améliorent la mousse. Le pourcentage d'alcool se situe généralement entre 5 et 6 pour cent.**

## INGREDIËNTEN

(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Moutmix Wit (Malt Mix White / Malzmischung Weiß / Mélange de malt Blanc)
  - 575 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
  - 490 gr. Tarwevlokken (Wheat flakes / Weizenflocken / Flocons de blé)
- 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)

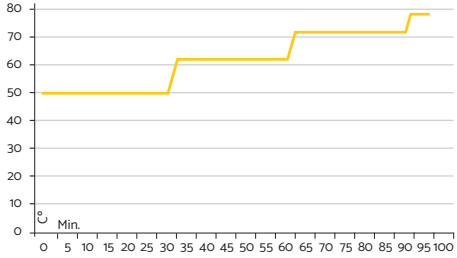
- 3,7 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Purée d'eau")
- 1,9 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- eventueel 1,5 gr. Koriander (Coriander if desired / Koriander, falls erforderlich / Coriandre si nécessaire)
- eventueel 1,5 gr. gedroogde sinaasappelschil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

**De 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

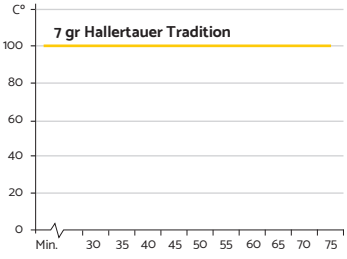
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **95 min.** |
| 50 C° | **30 min.** |
| 62 C° | **30 min.** |
| 72 C° | **30 min.** |
| 78 C° | **5 min.** |

## KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de cuisson)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **75 min.** |
| 7 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **75 min.** |
| Evt. Koriander en sinaasappelschil (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.) | **5 min.** |

1054 | 1014 | +/- 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 % ligt doorgaansrond 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 % lies usually around 5%. Zum wohl !**

**Das typische Deutsche Weizenbier muss dem Reinheitsgebot entsprechen und muss daher mindestens 50% Weizenmalz und keine Kräuter oder Früchte 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 blé ! Weizen signifie littéralement blé en allemand. La Weizenbier doit être conforme au Reinheitsgebot et doit donc contenir au moins 50% de malt de blé et aucune herbe ou fruit. Heureusement, la quantité de malt de blé permet d'obtenir une belle mousse épaisse. Le pourcentage d'alcool se situe généralement autour de 5%. Zum wohl !**

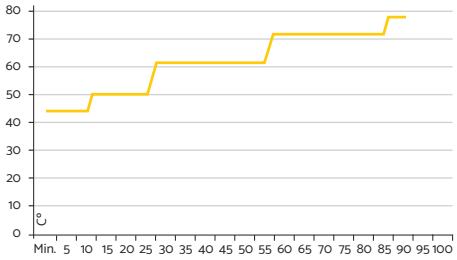
## INGREDIËNTEN
(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)
- Moutmix Weizen
  (Malt Mix Weizen / Malzmischung Weizen / Mélange de malt Weizen):
  - 475 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
  - 605 gr. Tarwemout (Wheat Malt / Weizenmalz / Malt de blé)
- 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" / "Purée d'eau")
- 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 ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

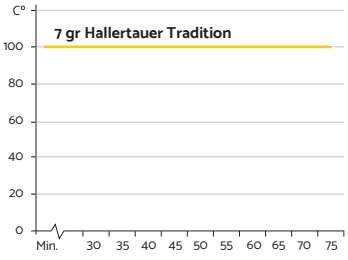
### MAISCHSCHEMA
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




**Totaal** **90 min.**
(Total / Gesamt)

| | |
|---|---|
| 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 cuisson)




**Totaal** **75 min.**
(Total / Gesamt)

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

BRW MNKY

# IPA BIER

BROUW JE ZELF

1054 | 1014 | +/- 5,7%

**India Pale Ale (IPA) is een bierstijl 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 alcohol percentage 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 Bittertöne nuanciert werden. Normalerweise hat IPA einen höheren Alkoholanteil 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 %.**

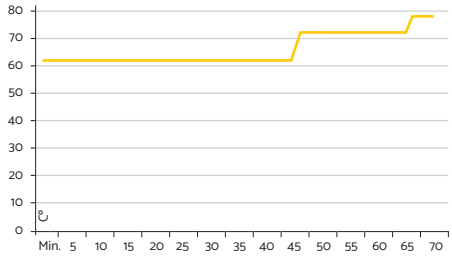
## INGREDIËNTEN
(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)
- Moutmix IPA (Malt Mix IPA / Malzmischung IPA / Maltmix IPA):
  - 605 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
  - 605 gr. Palemout (Palemalt / Helles Malz / Malt pâle)
  - 67 gr. Caramout (Caramalt / Caramalt / Caramalt)
- 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" / "Purée d'eau")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- 67 gr. Rietsuiker (Cane sugar / Rohrzucker / Sucre de canne)

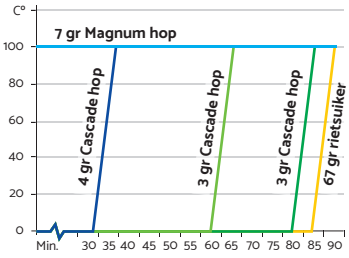
**De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.**
(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

## MAISCHSCHEMA
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **70 min.** |
| 62 C° | **45 min.** |
| 72 C° | **20 min.** |
| 78 C° | **5 min.** |

## KOOKSCHEMA
(Cooking schedule / Kochplan / Programme de cuisson)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **90 min.** |
| 7 gr. Magnum hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **90 min.** |
| 4 gr. Cascade hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **60 min.** |
| 3 gr. Cascade hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **30 min.** |
| 3 gr. Cascade hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **10 min.** |
| 67 gr. Rietsuiker (Cane sugar / Rohrzucker / Sucre de canne) | **5 min.** |

# BRW MNKY BLOND BIER

BROUW JE ZELF

1070 | 1025 | +/- 6,4%

**Blond bieren zijn hoog gistende bieren en zijn blond tot licht amber van kleur. Doorgaans hebben ze een alcoholpercentage van tussen de 5,5% en 7%. 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 beers are top-fermenting beers and are blonde to light amber in colour. They usually have an alcohol percentage of between 5.5% and 7%. 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.**

**Blonde Biere sind obergärige Biere und haben eine blonde bis leicht bernsteinfarbene Farbe. Normalerweise haben sie einen Alkoholgehalt zwischen 5,5% und 7%. 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 Alkoholanteil.**

**Les bières blondes sont des bières de fermentation haute et ont une couleur blonde à légèrement ambrée. Ils ont généralement un pourcentage d'alcool compris entre 5,5 et 7 %. 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.**

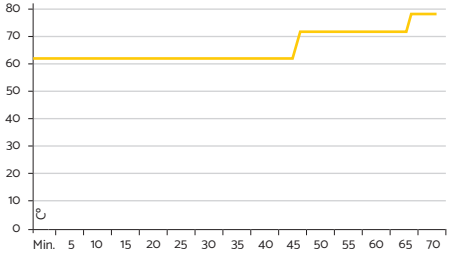
## INGREDIËNTEN
(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)
- Moutmix Blond (Malt Mix Blond / Malzmischung Blond / Mélange de malt Blonde):
  - 1230 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
  - 75 gr. Caramout (Caramalt / Caramalt / Caramalt)
  - 75 gr. Biscuitmout (Biscuit malt / Biskuitmalz / Malt de biscuit)
- 22 gr. Styrian Goldings hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel (Yeast / Hefe / levure)

**Zelf toevoegen** (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Purée d'eau")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")
- 60 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 ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

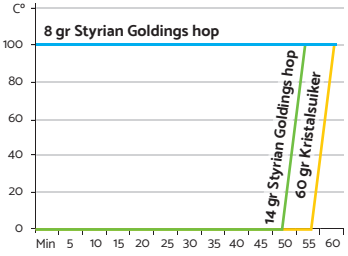
## MAISCHSCHEMA
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




**Totaal** **70 min.**
(Total / Gesamt)

62 C° **45 min.**
72 C° **20 min.**
78 C° **5 min.**

## KOOKSCHEMA
(Cooking schedule / Kochplan / Programme de cuisson)




**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 granulé)

BRW MNKY
# TRIPEL BIER
BROUW JE ZELF

1070 | 1012 | +/- 8,2%

**Tripel bieren zijn zwaar bovengistende bieren en zijn geelbruin van kleur. Doorgaans hebben ze een hoog alcohol % 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 alcohol%.**

**Triple beers are heavy top-fermenting beers and are yellow-brown in colour. They usually have a high alcohol % 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 %.**

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

**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 houblonné. Dans notre recette, du sucre supplémentaire est ajouté, ce qui donne un taux d'alcool élevé.**

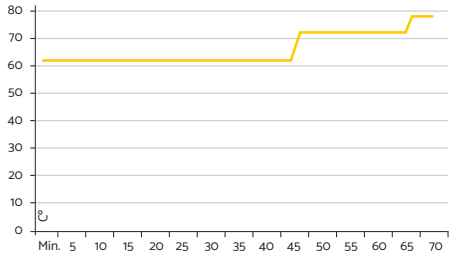
## INGREDIËNTEN
(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)
- Mout Tripel (Malt Tripel / Malz Tripel / Malt Tripel):
  - 1390 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
- 22 gr. Styrian Goldings hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel (Yeast / Hefe / levure)

**Zelf toevoegen** (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Purée d'eau")
- 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 ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

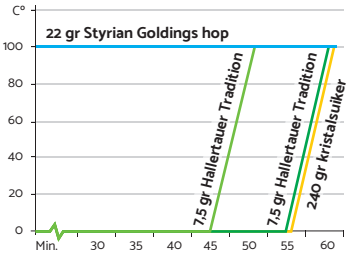
## MAISCHSCHEMA
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




**Totaal** **70 min.**
(Total / Gesamt)

62 C° **45 min.**
72 C° **20 min.**
78 C° **5 min.**

## KOOKSCHEMA
(Cooking schedule / Kochplan / Programme de cuisson)




**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 granulé)

# BRW MNKY DUBBEL BIER

BROUW JE ZELF

1079 | 1024 | +/-7,3%

Een unieke samenwerking tussen Brew Monkey & D'n Draok brouwerij. Deze Dubbel is gebaseerd op het bier "Houdoe & Bedankt", voor het eerst gebrouwen ter gelegenheid van het afscheid van de burgemeester van 's-Hertogenbosch in 2017. 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%.

A unique collaboration between Brew Monkey and D'n Draok brewery, both from 's-Hertogenbosch. This Dubbel is based on the beer "Houdoe & Bedankt", first brewed on the occasion of the farewell of the mayor of 's-Hertogenbosch in 2017. 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%.

Eine einzigartige Zusammenarbeit zwischen Brew Monkey und der Brauerei D'n Draok, beide aus 's-Hertogenbosch. Dieses Dubbel basiert auf dem Bier "Houdoe & Bedankt", das erstmals anlässlich der Verabschiedung des Bürgermeisters von 's-Hertogenbosch im Jahr 2017 gebraut wurde. Es ist ein klassisches belgisches Dubbel, vollmalzig mit einer feinen Süße im Nachgeschmack. Dieses mittel- bis dunkelbraune Bier mit einem schönen rubinroten Schimmer hat einen Alkoholgehalt von ca. 7%.

Une collaboration unique entre Brew Monkey et la brasserie D'n Draok, toutes deux situées à 's-Hertogenbosch. Cette Dubbel est basée sur la bière "Houdoe & Bedankt", brassée pour la première fois à l'occasion des adieux du maire de 's-Hertogenbosch en 2017. Il s'agit d'une Dubbel belge classique, pleine de malt avec une fine douceur en arrière-goût. Cette bière de couleur brune moyenne à foncée avec une belle lueur rubis a un pourcentage d'alcool d'environ 7%.

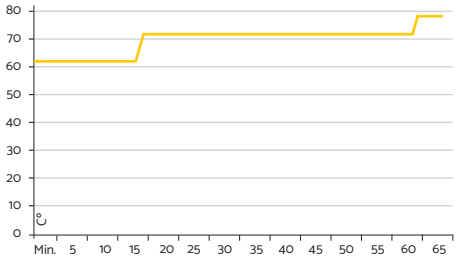
## INGREDIËNTEN
(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

**Meegeleverd** (Included, Eingeschlossen, Inclus)
- Moutmix Dubbel (Maltmix Double / Malzmischung Double / Maltmix Double):
  - 1600 gr. Pilsmout (Pilsner malt / Pilsner Malz / Malt Pilsner)
  - 250 gr. Goldswaen Classic (Goldswaen Classic Malt / Goldswaen Classic / Goldswaen Classic )
  - 120 gr. Dingemans Special B (Dingemans Special-B Malt / Dingemans Spezial B / Dingemans Spécial B)
  - 30 gr. Weyerman Caraf1 (Weyerman Caraf1 / Weyerman Caraf1 / Weyerman Caraf1 )
- 4,5 gr. Perle hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 4 gr. Challenger hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 5 gr. Fermentis Safbrew T-58 gist (Yeast / Hefe / levure)
  +/- Half zakje - Half a bag - Halbe Tüte - Demi-sac

**Zelf toevoegen** (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Purée d'eau")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")

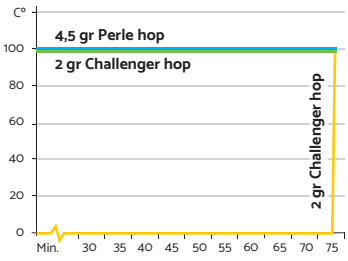
**De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.**
(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

## MAISCHSCHEMA
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de purée)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **65 min.** |
| 62 C° | **15 min.** |
| 72 C° | **45 min.** |
| 78 C° | **5 min.** |

## KOOKSCHEMA
(Cooking schedule / Kochplan / Programme de cuisson)




| | |
|---|---|
| **Totaal** (Total / Gesamt) | **75 min.** |
| 4,5 gr Perle hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **75 min.** |
| 2 gr Challenger hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **75 min.** |
| 2 gr Challenger hop (Hop / Hopfen / Houblon) | **0 min.** |

**Bij einde kook, vlam uit**
(when boiling over, flame off / am Ende der Garzeit, Flamme aus / en fin de cuisson, éteindre la flamme).

# Heb je de smaak te pakken?

## BREWMONKEY.NL

### Brouw vaker
**MET BREW MONKEY INGREDIËNTEN PAKKETTEN**

Check it

TRIPEL, BLOND, WIT, WEIZEN, DUBBEL, IPA. I **5, 10, 20 LITER**

### Breid jouw set uit
**MET EXTRA TOOLS**

Check it

FLESSEN SET, HYDROMETER, THERMOMETER, REINIGINGSSET & MEER...

### Ga voor het grote werk!
**BREW MONK**

t.w.v. € 54,95

Check it

INCLUSIEF **GRATIS WORTKOELER**