

Muntons GB
Connoisseurs range
Brewing instructions

Introduction

The Muntons Connoisseurs range brings together an uncompromising blend of quality ingredients designed to brew truly exceptional beer. We would encourage you to consider using spraymalt in place of some of the brewing sugar, which will increase the final body of your beer. Also please consider moving up to Muntons Premium Gold yeast in place of the yeast supplied, which is particularly effective where spraymalt is used and will produce a firmer yeast crust in the fermenter, barrel or bottle.

Recipe to brew 23 litres – 40 pints (6 US gallons) OG 1040° to 1044°

- Sterilise your fermenter and stirrer.
- Stand the can in hot water for 5 minutes to soften the contents. Then start boiling 3.5 litres (6 UK pints) of water.
- Open the can and pour the contents into your cleaned and sterilised fermenter.
- Add the boiling water to the fermenter and 1kg (2.2 lbs) of sugar (preferably brewing sugar).
- Thoroughly mix the contents of the fermenter to dissolve the sugar and malt extract.
- Add 17.5 litres (31 pints) of cold water to bring the volume up to 23 litres and stir well.
- Sprinkle the yeast supplied onto the surface of the beer (no need to stir).
- Cover the fermenter, place in a warm area at 18-21°C (65-70°F) and leave to ferment.
- Fermentation will be complete when bubbles cease to rise (usually after 4-6 days), or if you use a hydrometer, when the gravity remains constant at a figure below 1008°.
- Siphon the beer into strong bottles or a pressure barrel. Be careful not to disturb the yeast sediment and only use returnable beer bottles.
- Add half a teaspoon full of sugar per pint to each bottle (or a maximum of 85 g or 3 oz, per 5 UK gallon pressure barrel).
- Cap and seal the bottles securely and stand the bottles or pressure barrel in a warm place for 2 days.
- Finally, move the bottles or pressure barrel to a cool place for 14 days, or until the beer is clear, before drinking.



- Brewing instructions**
- Instruções de produção**
- Instructions de brassage**
- Instrucciones para la elaboración de cerveza**
- Instrukcje warzenia**
- Istruzioni per l’uso**
- Brauanleitung**
- Yapım kılavuzu**
- Brouwinstructies**
- Инструкция**
- Brygginstruktioner**
- Bryggings instruksjoner**

Made in the UK by:
Muntons plc,
Cedars Maltings, Stowmarket, Suffolk, England IP14 2AG

Muntons FR
Gamme Connoisseurs
Instructions de brassage

Introduction

La gamme Connoisseurs de Muntons se caractérise par un mélange intransigeant d’ingrédients de qualité conçus pour produire une bière véritablement exceptionnelle. Nous vous invitons à envisager l’utilisation de l’extrait de malt en poudre pour remplacer une partie du sucre de brassage, ce qui permettra, finalement, de donner plus de corps à votre bière. De même, vous devriez également envisager de remplacer la levure fournie par la levure Premium Gold de Muntons, qui est particulièrement efficace en cas d’utilisation de l’extrait de malt en poudre et produira une levure plus ferme dans le fermenteur, le fût ou la bouteille.

Recette pour brasser 23 litres – densité initiale 1040° à 1044°

- Stérilisez votre fermenteur et votre agitateur.
- Placez la boîte dans de l’eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir le contenu. Puis commencez à porter à ébullition 3,5 litres d’eau.
- Ouvrez la boîte et versez le contenu dans votre fermenteur propre et stérilisé.
- Ajoutez l’eau bouillante dans le fermenteur et 1kg de sucre (de préférence du sucre de brassage).
- Mélangez bien le contenu du fermenteur pour dissoudre le sucre et l’extrait de malt.
- Ajoutez 17,5 litres d’eau froide pour obtenir un volume de 23 litres et mélangez bien.
- Saupoudrez la levure fournie sur la surface de la bière (inutile de mélanger).
- Couvrez le fermenteur, placez-le dans un endroit chaud à une température situéee entre 18 et 21°C et laissez fermenter.
- La fermentation est terminée lorsque des bulles commencent à remonter (généralement après 4 à 6 jours) ou, si vous utilisez un hydromètre, lorsque la gravité reste constante à une valeur inférieure à 1008°.
- Siphonnez la bière dans des bouteilles solides ou dans un fût sous pression. Attention à ne pas perturber les sédiments de levure.
- Ajoutez une demi-cuillère à café de sucre par demi-litre à chaque bouteille (ou un maximum de 85 g, par fût sous pression de 23 litres).
- Bouchez et scellez fermement les bouteilles puis placez les bouteilles ou le fût sous pression dans un endroit chaud pendant 2 jours.
- Enfin, placez les bouteilles ou le fût sous pression dans un endroit frais pendant 14 jours ou jusqu’à ce que la bière soit claire, avant de déguster.

Muntons PL
Connoisseurs range
Instrukcje warzenia

Wstęp

Muntons Connoisseurs range łączy w sobie bezkompromisowe połączenie najlepszych składników do warzenia naprawdę wyjątkowego piwa. Zachęcamy do użycia suchego ekstraktu słodowego (spraymalt) zamiast cukru, ponieważ gwarantuje on pełniejszy smak piwa. Warto też rozważyć zastosowanie drożdży Muntons Premium Gold, które są szczególnie wydajne z ekstraktem słodowym spraymalt i mocniejsze w fermentatorze, beczcze czy butelce.

Przepis na 23 litry (40 pint, 6 galonów amerykańskich) o gęstości od 1040° do 1044°

- Wysterylizowa fermentator i mieszadło.
- Puszk włoży do gorącej wody na 5 minut, aby zawarto zmiękła. Zagotowa 3,5 litra (6 pint UK) wody.

- Otworzy puszk i wylać zawarto do czystego i wysterylizowanego fermentatora.
- Do fermentatora dodać gotowaną wodę oraz 1kg cukru (najlepiej cukru piwowarskiego).
- Dokładnie wymiesza zawarto fermentatora, aby cukier i ekstrakt słodowy rozpuściły się.
- Doda 17,5 litra (31 pint) zimnej wody, aby uzyskać objęto 5 galonów UK, następnie dobrze wymieszać.
- Drożdże rozsypa na powierzchni piwa (nie trzeba mieszać).
- Zamkn fermentator, umieścić go w ciepłym miejscu w temperaturze 18–21°C i pozostawi do fermentowania.
- Fermentacja jest zakończona, gdy bąbelki przestają się wydostawać (zazwyczaj po 4–6 dniach) lub podczas mierzenia hydrometrem gęstość względna będzie stała: poniżej 1008°.
- Zła piwo do mocnych butelek lub beczki ciśnieniowej. Uważa, aby nie naruszy osadu drożdżowego, używać tylko butelek zwrotnych.
- Doda pół łyżeczki cukru na pintę do każdej butelki (lub maksymalnie 85 g lub 3 uncje na 5-galonową beczk).
- Zamkn i uszczelni butelki, odstawi je (lub beczkę) w ciepłe miejsce na 2 dni.
- Następnie przenieść do zimnego miejsca na 14 dni lub do momentu, gdy piwo będzie przezrocyste.

Muntons DE
Connoisseurs range
Brauanleitung

Einführung

Muntons Connoisseurs range vereinigt hochwertige Zutaten in einer außergewöhnlichen Zusammenstellung, mit der Sie ein wahrhaft einzigartiges Bier brauen. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von sprühgetrockneten Malzextrakten anstelle von Brauzucker. Das verbessert Qualität und Körper Ihres selbst gebrauten Bieres. Denken Sie auch daran, statt der mitgelieferten Hefe die Muntons Premium Gold Yeast zu verwenden. Sie ist in Verbindung mit sprühgetrockneten Malzextrakten erheblich wirkungsvoller und ergibt einen festen Hefeschaum im Gärbehälter, Fass oder der Flasche.

Rezept für 23 Liter – Stammwürze 1040° bis 1044°

- Sterilisieren Sie Ihren Gärbehälter und Rührer.
- Lassen sie die Dose 5 Minuten in heißem Wasser stehen, um den Inhalt weicher zu machen. Bringen Sie 3,5 Liter Wasser zum Kochen.
- Öffnen Sie die Dose und schütten Sie den Inhalt in den sauberen, sterilisierten Gärbehälter.
- Geben Sie das kochende Wasser und 1kg Zucker (vorzugsweise Brauzucker) in den Gärbehälter.
- Rühren Sie den Inhalt des Gärbehälters gründlich, um den Zucker und das Malzextrakt aufzulösen.
- Geben Sie 17,5 Liter kaltes Wasser hinzu, um das Volumen auf 23 Liter zu bringen und rühren Sie gründlich.
- Streuen Sie die mitgelieferte Hefe auf die Oberfläche des Ansatzes (danach nicht mehr rühren).
- Stellen Sie den Gärbehälter an einen warmen Ort (18 - 21 °C) und lassen Sie die Gärung voranschreiten.
- Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Blasen mehr aufsteigen (üblicherweise nach 4 - 6 Tagen) oder das Hydrometer eine gleichbleibende Dichte von weniger als 1008° anzeigt.
- Füllen Sie das Bier in geeignete, ausreichend stabile Flaschen oder ein druckfestes Fass ab. Achten Sie darauf, die am Boden abgesetzte Hefe nicht aufzuwirbeln und verwenden Sie ausschließlich Mehrwegflaschen.
- Geben Sie in jede Flasche einen halben Teelöffel

Zucker pro Pint (oder maximal 85 g auf 23 Liter in ein druckfestes Fass).

- Verschließen Sie die Flaschen luftdicht und stellen Sie diese bzw. das Fass für 2 Tage an einen warmen Ort.
- Anschließend stellen sie die Flaschen oder das Fass für weitere 14 Tage, oder bis das Bier geklärt ist, an einen kalten Ort, bevor Sie es trinken.

Muntons NL
Connoisseurs gamma
Brouwinstructies

Inleiding

Muntons Connoisseurs doet geen toegevingen als het op kwaliteit aankomt! Dit gamma biedt een mix van hoogkwalitatieve ingrediënten om werkelijk uitzonderlijke bieren te brouwen. Voor een betere smaakindruk / body van je bier, adviseren we je om een gedeelte van de brouwsuiker te vervangen door moutextractpoeder. Overweeg ook eens om in plaats van de meegeleverde gist de Muntons Premium Gold gist te gebruiken; dit is vooral effectief in combinatie met moutextractpoeder; het produceert een stevigere gistkorst in de gistkuip, het vat of de fles.

Recept voor het brouwen van 23 liter – OG 1040° tot 1044°

- Steriliseer je gistingsvat en roerder.
- Plaats het blik gedurende 5 minuten in heet water om de inhoud te laten weken. Kook vervolgens 3,5 liter water.
- Open het blik en giet de inhoud in de gereinigde en gesteriliseerde gistkuip.
- Voeg het kokend water toe aan het gistingsvat met 1kg suiker (bij voorkeur brouwsuiker).
- Meng grondig de inhoud van het gistingsvat om de suiker en het moutextract op te lossen.
- Voeg 17,5 liter koud water toe om een totaal volume van 23 liter te verkrijgen en roer goed.
- Strooi de geleverde gist op het oppervlak van het bier (roeren is niet nodig).
- Dek het gistingsvat af en plaats hem op een warme plaats bij 18-21 °C om te fermenteren.
- De fermentatie is voltooid wanneer er geen bellen meer opstijgen (gewoonlijk na 4-6 dagen), of als je een hydrometer gebruikt, wanneer de dichtheid constant blijft op een waarde onder 1008°.
- Hevel het bier over in stevige flessen of naar een drukvat. Zorg ervoor dat je het gistsediment niet verstoort.
- Voeg een halve koffielepel suiker toe per halve liter (of maximaal 85 g per drukvat van 23 liter).
- Sluit de flessen hermetisch af en bewaar de flessen of het drukvat gedurende 2 dagen op een warme plaats.
- Plaats de flessen of het drukvat ten slotte gedurende 14 dagen, of tot het bier helder is, op een koele plaats alvorens ervan te drinken.

Muntons RU
Серия Professional
Инструкция

Серия Muntons Professional сочетает в себе все лучшие вкусы и качества ингредиентов, подобранных для создания по-настоящему исключительного пива.

Для улучшения качества, вкуса, аромата и плотности пива Вы можете заменить 1 кг. декстрозы или сахара на 1,5 кг. жидкого не охмеленного экстракта или 1 кг. сухго не охмеленного экстракта. Так же вы можете применить сочетание 0,5 кг. сухого неохмеленного экстракта + 0,5 кг.декстрозы. Все эти рецепты сделают Ваше пиво несколько дороже, но при этом, значительно его улучшат.

Так же, для улучшения качества Вашего пива, мы рекомендуем заменить стандартные дрожжи из набора, на дрожжи Muntons Premium Gold. Данный штамм дрожжей особенно эффективен и лучше сбраживает, когда используется не охмеленный солодовый экстракт. Так же данные дрожжи создадут более плотный и устойчивый дрожжевой осадок, как в самой емкости для брожения, так и в бутылках при карбонизации.

Рецепт для приготовления 40 Пинт – 22 литров пива. Начальная плотность по Ареометру: 10-11 ед.

- Продезинфицируйте все оборудование, которое планируете использовать.
- Удалите этикетку и поставьте банку в горячую воду на 5-10 минут для размягчения экстракта.
- Вылейте содержимое банки в емкость, добавьте 1 кг. декстрозы или сахара.
- Добавьте 2-3 литра кипятка, размешайте, и доведите общий объем жидкости до 22-23 литров, доливая холодную чистую воду. Хорошенько перемешайте, и удостоверьтесь, что все компоненты хорошо размешаны и температура жидкости не превышает 28 °С.
- Высыпьте дрожжи по поверхности сусла (не перемешивать), закройте ферментер, и поставьте в теплое место 18-28 °C на 6-9 дней для брожения.
- Через 4-24 ч. через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа. Если гидрозатвор не «булькает», это НЕ значит, что что-то идет не так. Возможно, брожение протекает не очень активно. Если крышка бочонка вздулась и уровень в гидрозатворе поменялся, брожение идет! Примерно через 7 дней (чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры и сорта пива) брожение прекратится. Окончание брожения можно определить по Ареометру, когда показания конечной плотности будут ниже или равны 2 ед.. Если Вы не используете Ареометр, то окончание брожения можно определить по все более редкому выделению пузырьков CO2 и полному выравниванию уровня жидкости в гидрозатворе.
- Перелейте пиво при помощи сифона по бутылкам, при этом необходимо добавить небольшое количество сахара или декстрозы, примерно 8-10 грамм (чайная ложка с горкой) на бутылку 1 литр, для дальнейшего дображивания и карбонизации пива. Поставьте плотно закрытые бутылки в теплое темное место на 14-21 день. Перед употреблением поставив в холодильник на 1-2 дня.

