



Brauanleitung

Bestandteile der Brausets

Bierbrauset für Anfänger

Set-Bestandteile:

- 1 30 Liter Eimer mit Deckel
- 1 PVC Auslaufhahn
- 1 Gärröhrchen mit Gummimuffe
- Bierkit nach Wahl inkl. Hefepäckchen
- 1 Brauanleitung

Mögliche Zusatzauswahl:

- Hydrometer mit Messzylinder
 - Trockenmalz
 - 1 selbstklebendes Flüssigkristall-Thermometer
-

Komplett Ausstattung für Bierkit Brauer

Set-Bestandteile:

- 2 30 Liter Eimer mit Deckel
- 1 PVC Auslaufhahn
- 1 Abfüllröhrchen
- 1 Gärröhrchen mit Gummimuffe
- 2 selbstklebende Flüssigkristall-Thermometer
- 1 Desinfektionsmittel 100 g
- 1 Braulöffel
- 1 Hydrometer
- 1 Messzylinder aus Kunststoff
- 1 Umfüller mit Ansaugpumpe
- 500 g Trockenmalz
- Bierkit nach Wahl inkl. Hefepäckchen
- 1 Kronenverkorker
- 100 Stück Kronenkorken Gold
- 12 Bierflaschen á 500 ml braun (Mehrwegflaschen)
- 1 Brauanleitung
- 1 Hydrometer Gebrauchsanleitung

Bierbrauset für Anfänger mit mehr Zubehör bis 23 Liter

Set-Bestandteile:

- 1 30 Liter Eimer mit Deckel
- 1 PVC Auslaufhahn
- 1 Abfüllröhrchen
- 1 Gärröhrchen mit Gummimuffe
- 1 selbstklebendes Flüssigkristall-Thermometer
- 1 Desinfektionsmittel 100 g
- 1 Braulöffel
- 500 g Trockenmalz
- Bierkit nach Wahl inkl. Hefepäckchen
- 1 Brauanleitung

Mögliche Zusatzauswahl:

- Hydrometer mit Messzylinder
-

Anfänger bis Profi Bierbrau-Lernset

Set-Bestandteile:

- 1 Bier Maxx Zapfanlage inkl. Zubehör
- 4 wieder verwendbare 5 Liter Party Bierfässer
- 4 Gummistopfen
- 2 Glasbügelflaschen inkl. Bügelverschluss
- 2 30 Liter Eimer mit Deckel
- 1 PVC Auslaufhahn
- 1 Gärröhrchen mit Gummimuffe
- 1 Buch + 1 DVD von Rudolph Hagen „Brauen für Anfänger“
- 1 Bierkitpaket
- 1 Pulverkit
- 1 Malzmischung
- 1 Hydrometer
- 1 Messzylinder aus Kunststoff
- 1 Braulöffel
- 1 Umfüller mit Ansaugpumpe
- 500 g Trockenmalz zum Nachwürzen
- 1 Abfüllröhrchen
- 1 selbstklebendes Flüssigkristall-Thermometer
- 1 Desinfektionsmittel 100 g

Bierbrauset mit Alkoholmessung inkl. Bierkit

Set-Bestandteile:

- 2 30 Liter Eimer mit Deckel
 - 1 PVC Auslaufhahn
 - 1 Abfüllröhrchen
 - 1 Gärröhrchen mit Gummimuffe
 - 2 selbstklebende Flüssigkristall-Thermometer
 - 1 Desinfektionsmittel 100 g
 - 1 Braulöffel
 - 1 Hydrometer
 - 1 Messzylinder aus Kunststoff
 - 1 Umfüller mit Ansaugpumpe
 - 500 g Trockenmalz
 - Bierkit nach Wahl inkl. Hefepäckchen
 - 1 Brauanleitung
-

Geschenk „Deluxe“ Startpaket

Set-Bestandteile:

- 1 Braueimer 30 Liter mit Zapfhahn
- 1 Gäreimer 30 Liter mit Zapfhahn
- 1 Thermometerstrip und 1 Siphon
- 1 spezielles und praktisches Abfüllrohr
- 1 spezieller Rührspatel
- 1 Kronenverkorker und 100 Kronenkorken
- 1 Flaschenbürste und Reinigungsmittel
- 1 Dichtemesser und 1 Messbecher
- 1 Flaschenreiniger
- Malzmischung
- 1 Partyfass 5 Liter aus Metall (wiederverwendbar)
- 1 Kohlensäure-Bierzapfgerät für 5 Liter Partyfässer
- 1 Packung Kohlensäurekartuschen á 10 Stück

Mittleres Geschenk Startpaket komplett mit fertiger Malzmischung

Set-Bestandteile:

- 1 Gäreimer 30 l mit Gärloch und Auslaufhahn
 - 1 Rührspatel
 - 1 Kronenverkorker und 100 Kronenkorken
 - 1 Flaschenbürste und Reinigungsmittel
 - 1 Malzmischung
-

Großes Geschenk Startpaket komplett mit Zubehör

Set-Bestandteile:

- 1 Braueimer 30 Liter mit Zapfhahn
 - 1 Gäreimer 30 Liter mit Zapfhahn
 - 1 Thermometerstrip und 1 Siphon
 - 1 spezielles und praktisches Abfüllrohr
 - 1 spezieller Rührspatel
 - 1 Kronenverkorker und 100 Kronenkorken
 - 1 Flaschenbürste und Reinigungsmittel
 - 1 Dichtemesser und 1 Messbecher
-

Wein selber machen - Weinstarterpaket

Set-Bestandteile:

- 2 lebensmittelechte Gäreimer
- 1 Rührspatel zum Vermengen
- 1 Hydrometer, um den Alkoholwert zu ermitteln
- 1 Messzylinder
- 1 Abfüllröhrchen
- 1 Heber
- 1 Weinkorken und 1 Verkorker
- 1 Acidometer mit Brauanlage
- 1 Weinhefe, Hefenährsalz, Säure und Entsäurer
- Reinigungsmittel
- 1 Buch mit ausführlicher Anleitung und Rezepten

Die für die Herstellung benötigten Früchte sind nicht mit enthalten und müssen separat erworben werden.

Brauanleitung:

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit dem Braukit Bier zu brauen:
Zum einen mit Zucker, welcher dann in Alkohol umgewandelt wird (ohne Reinheitsgebot) für bis zu 23 Liter Bier und zum anderen ohne Zucker (nach Reinheitsgebot) für ca. 10 Liter Bier (siehe Tabelle Mengen für den Sud auf Seite 10 und 11, siehe Erklärung auf Seite 9).

Bitte lest euch diese Anleitung vorher aufmerksam durch und entscheidet vor Braubeginn, welche Möglichkeit ihr nutzen möchtet. Legt euch dann die dafür benötigten Materialien bereit.

Brauanleitung:



1 Sterilisiert sämtliches Zubehör mithilfe des mitgelieferten Desinfektionsmittels Chemipro. Befestigt den Auslaufhahn (mit dem Dichtungsring nach außen, Öffnung nach oben drehen) unten am Gäreimerloch. Füllt den Gäreimer mit lauwarmem Wasser und gebt pro Liter Wasser 1 g Chemipro hinzu (siehe Abb. 1). Gebt anschließend sämtliches Zubehör in den Eimer und wartet je nach Verschmutzung ca. 5 bis 60 Minuten. Nach dieser Einwirkzeit ist unbedingt mit klarem Wasser nachzuspülen! Wenn ihr kein Chemipro habt, könnt ihr auch ein desinfizierendes, antibakterielles Reinigungsmittel benutzen.



2 Klebt auf den Gäreimer das Flüssigkristall-Thermometer (5 bis 10 cm vom Boden entfernt). Anschließend stellt ihr die Dose 5 Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser (siehe Abb. 2). Dieses heiße Wasser könnt ihr dann wegkippen. Falls ihr kein Flüssigkristall-Thermometer in eurem Brauset habt, könnt ihr auch ohne dieses weiter, laut Anleitung, verfahren. Die Gärtemperatur kann dann über die Raumtemperatur gemessen werden.



Bringt zwei Liter Wasser zum Kochen (siehe Abb. 3). Öffnet die Dose. Nun füllt ihr den Inhalt dieser Dose mit dem kochenden Wasser in den Gäreimer (siehe Abb. 4). Rührt kräftig um (siehe Abb. 5). Achtet aber darauf, dass sich der ganze Extrakt auflöst!



Ohne Zucker

Wenn ihr euch dafür entschieden habt, ohne Zucker nach dem Reinheitsgebot zu brauen - also für 10 Liter Bier - gelten folgende Regeln:

Damit ihr den Alkoholgehalt von ca. 4,5 % erhaltet, muss der gewünschte Gesamtlitermenge Bier, abzüglich der 2 Liter gekochten Wassers und des Inhalts des Bierkits, genau dieselbe Litermenge kaltes Wasser zugeführt werden (siehe Abb. 6).

Beispiel: Gesamtmenge 10 Liter - 2 Liter gekochtes Wasser - 1,5 Liter Bierkit = 6,5 Liter kaltes Wasser (siehe Tabelle Sudmengen auf Seite 10).

Achtet darauf, dass keine Malzrückstände an der Eimerwand kleben! Um eine andere exakte Einstellung des Alkoholgehaltes zu ermöglichen, benutzt das Hydrometer mit Messzylinder. Füllt etwas Sud in den Messzylinder und legt das Hydrometer mit der Ableseskala nach oben in diesen. Das Hydrometer schwimmt dann in dem Sud. (Berechnung des Alkoholgehaltes siehe Umrechnungstabelle auf Seite 10).

Falls ihr kein Hydrometer in eurem Brauset habt, könnt ihr auch ohne dieses weiter, laut Anleitung, verfahren. Der Alkoholgehalt kann dann nicht ermittelt werden.

Mit Zucker

Wenn ihr euch dafür entschieden habt, mit Zucker nicht nach dem Reinheitsgebot zu brauen - also für ca. 20 Liter Bier - gelten folgende Regeln:

Damit ihr den Alkoholgehalt von ca. 4,5% erhaltet, muss der gewünschte Gesamtlitermenge Bier, abzüglich der 2 Liter gekochten Wassers und des Inhalts des Bierkits, genau dieselbe Litermenge kalten Wassers zugeführt werden (siehe Abb. 6).

Beispiel: Gesamtmenge 20 Liter - 2 Liter gekochtes Wasser - 1,5 Liter Bierkit - Zucker 1 kg = 15,5 Liter kaltes Wasser (siehe Tabelle Sudmengen auf Seite 11).

Achtet darauf, dass keine Malzrückstände an der Eimerwand kleben!

Nun könnt ihr eurem Sud 1 kg Haushaltszucker zugeben, der dann zu Alkohol umgewandelt wird. Das Bier schmeckt dann nicht süß, sondern hat bei doppelter Menge den gleichen Alkoholgehalt. Gut umrühren! Um eine andere exakte Einstellung des Alkoholgehaltes zu ermöglichen, benutzt das Hydrometer (siehe Umrechnungstabelle auf Seite 11).

Falls ihr kein Hydrometer in eurem Brauset habt, könnt ihr auch ohne dieses weiter, laut Anleitung, verfahren. Der Alkoholgehalt kann dann nicht ermittelt werden.

Habt ihr zwei Gäreimer, dann füllt den Biersud nun in den 2. Gäreimer um. (Dies kann den Brauprozess positiv beeinflussen, weil das Malzextrakt am Eimerboden nicht versteckt hängen bleibt.)

Wenn die Temperatur des Gäreimerinhalts unter 24 °C gefallen ist, streut ihr die Hefe (kleiner Beutel) auf die Oberfläche (siehe Abb.7) und rührt kräftig um (siehe Abb.8). Dies ist wichtig, damit etwas Sauerstoff in die Würze kommt und die Hefe richtig arbeiten kann.

Füllt das Gärröhrchen mit abgekochtem Wasser (bis der Füllstand die Markierung auf dem Gärröhrchen erreicht). (siehe Abb.9)

Befestigt das Gärröhrchen (ohne rote Deckelklappe) im Eimerdeckel. Falls ihr kein Gärröhrchen habt, legt den Deckel nun in den ersten 24 Stunden nur auf den Gäreimer (siehe Abb.10), bei Zimmertemperatur von ca. 22°C oder siehe Tabelle „Mengen für den Sud Gärtemperatur“ auf Seite 10 oder 11. Innerhalb von 2 Tagen setzt die Gärung ein.

Nach den ersten 2 Tagen verschließt ihr den Eimer oder das Gärröhrchen (mit der roten Deckelklappe) luftdicht (siehe Abb.11).

Nach ca. 7 bis 8 Tagen müsste die Hauptgärung abgeschlossen sein (ab der Zugabe der Hefe gezählt). Entnehmt eine Probe mit dem Messzylinder und messt das spezifische Gewicht mit dem Hydrometer ab. Es müsste jetzt bei ca. 1014 ° liegen (siehe Abb.12). Sollte es diesen Wert noch nicht erreicht haben, wartet ihr noch einen weiteren Tag. Ansonsten könnt ihr das Bier nun abfüllen. Dazu empfiehlt es sich, Flaschen oder Bierfässer zu benutzen, welche sich luftdicht verschließen lassen.

Falls ihr kein Hydrometer in eurem Brauset hat, könnt ihr auch ohne dieses weiter, laut Anleitung, verfahren. Der Alkoholgehalt kann dann nicht ermittelt werden.



Abfüllen:

Nach dem Abfüllen solltet ihr nachwürzen. Dazu könnt ihr entweder Trockenmalz oder Zucker verwenden. Nachwürzen des Bieres ist notwendig, um genügend Druck im Bier aufzubauen. Zudem erreicht man damit auch eine schöne Schaumkrone (siehe Erklärung auf Seite 9).

Nachwürzen mit Trockenmalz:

Vor dem Abfüllen müsst ihr das Trockenmalz in Wasser auflösen (siehe Abb.13). Verwendet dazu bitte 10 g Trockenmalz pro Liter Bier (siehe unten: Rechenaufgabe).

Streut also für 10 Liter Bier 100 g Trockenmalz in ca. 100 ml lauwarmes Wasser (20 bis 25 °C). Nicht umrühren! Es entstehen sonst Klümpchen. Wartet ca. 15 Minuten, bis sich das Trockenmalz vollständig aufgelöst hat.

Füllt das junge Bier nun vorsichtig in Flaschen oder in ein Fass ab. Verwendet dazu das mitgelieferte Abfüllröhrchen. Stellt den Gäreimer auf den Tisch (siehe Abb.14). Nun dreht ihr den Ablaufhahn nach unten und steckt das Abfüllröhrchen darauf. Füllt die Flaschen nicht ganz voll, da ihr noch den errechneten Millimeterbetrag des Trockenmalz-Wassergemisches in die Flaschen füllen müsst. Dazu eignet sich am Besten eine Einwegspritze (siehe Abb.15).

Achtung: Nie mehr als 9 ml des Trockenmalz-Wassergemisches pro 0,5 l Flasche hinzugeben, da es passieren kann, dass euch das Bier aus der Flasche läuft (explodiert).

Die Flaschen/Fässer auf Grund der raschen Schaumentwicklung sofort verschließen. Danach sollte euer Bier stehend und kühl gelagert werden. Wir empfehlen eine Reifezeit von ca. vier bis sechs Wochen.

Nachwürzen mit Zucker:

Ein halber Teelöfel pro 0,5 Liter Bier entspricht 5 g Zucker. Streut den Zucker in die Flaschen/Fässer, und verschließt diese sofort.

Hinweis: Wenn ihr mit Zucker nachwürzt, haltet ihr euch nicht an das deutsche Reinheitsgebot.

Achtung: Nie mehr als 5 g Zucker pro 0,5 Liter Flasche hinzugeben, da es passieren kann, dass euch das Bier aus der Flasche läuft (explodiert)!

Beispiel:

Bier	= 23 Liter
23 Liter x 10 g Trockenmalz	= 230 g Trockenmalz
230 g Trockenmalz + 230 ml Wasser	= 414 ml Trockenmalz/Wasser
414 ml Trockenmalz/Wasser : 23 Liter Bier =	18 ml Gemisch pro Liter Bier

Bei 0,5 Liter halbiert ihr den Betrag.

Bierspindel - Hydrometer Anleitung

Das Hydrometer gibt die Dichte der Würze an. Aus der Dichte errechnet ihr die Stammwürze. Aus der Stammwürze und dem Rückgang der Stammwürze beim Gären kann man den Alkoholgehalt ermitteln.

Der Wert 1000 entspricht klarem Wasser, 1040 entspricht 10 % Gehalt an Extraktstoffen; auch besser bekannt als 10 % Stammwürzegehalt. 1044 = 11 % (Vol % ca. 4,3 %), 1050 = 12 % (Vol % ca. 5 %), dies entspricht dem Stammwürzegehalt eines normalen deutschen Bieres. Aus dem Anfangs- und Endwert der Dichte lässt sich der Alkoholgehalt eines Bieres errechnen.

Umrechnungsformel für die spezifische Dichte in der Stammwürze:

$$\frac{\text{spez. Dichte} - 1}{4 \times 1000} = \text{Stammwürze in \%}$$

Beispiel:

$$1,040 - 1 = 0,040 : 4 = 0,01 \times 1000 = 10 \% \text{ Stammwürze}$$

Berechnung des Alkoholgehaltes:

Der Alkoholgehalt lässt sich aus dem Rückgang der Stammwürze errechnen. Ein Rückgang um 2 % Stammwürze entspricht ca. 1 % des Alkoholgehalts.

Formel:

$$\frac{\text{Stammwürze} - \text{Restextrakt}}{2} = \text{Alkohol (\%)}$$

Beispiel:

Messung vor der Hefezugabe entsprach	1,048 (12 % Stammwürze)
Messung vor der Abfüllung	1,012 (3 % Stammwürze)

$$12 \% \text{ Stammwürze} - 3 \% \text{ Stammwürze} = 9 : 2 = 4,5 \% \text{ Alkohol}$$

Dichte = Alkohol

1,004 = 1,00 %	1,014 = 3,50 %
1,005 = 1,25 %	1,015 = 3,75 %
1,006 = 1,50 %	1,016 = 4,00 %
1,007 = 1,75 %	1,017 = 4,25 %
1,008 = 2,00 %	1,018 = 4,50 %
1,009 = 2,25 %	1,019 = 4,75 %
1,010 = 2,50 %	1,020 = 5,00 %
1,011 = 2,75 %	1,021 = 5,25 %
1,012 = 3,00 %	1,025 = 6,25 %
1,013 = 3,25 %	1,030 = 7,50 %

Erklärung mit oder ohne Zucker brauen: (häufig gestellte Fragen)

Warum die Entscheidung, ob 10 und 23 Liter hergestelltes Bier?

Malzextrakt enthält ebenfalls Zucker, genauer gesagt Zweifachzucker, der aus Stärke und Kohlenhydraten besteht. Das heißt, in der Verwendung verstärkt der Zucker den Malzgeschmack und die Gärungswirkung. Allerdings braut ihr, wenn ihr Zucker nehmt, nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot. Der zugegebene Zucker wird ebenfalls in Alkohol umgewandelt. Das bedeutet, dass Bier schmeckt weder süß noch fade. Auch der Alkoholwert liegt in der gleichen Konzentration wie bei Bieren vor, deren Herstellung nach dem Reinheitsgebot erfolgt.

Unterschiede bei dem Nachwürzen mit Trockenmalz oder Zucker?

Einen gravierenden Unterschied bei der Verwendung der Stoffe gibt es nicht. Das Trockenmalz wird, genauso wie Zucker, zu Alkohol vergärt. Durch das Nachwürzen im Allgemeinen kann der nötige Druck in der Flasche erzeugt werden, der die Schaumkronenbildung ermöglicht, die ihr von einem handelsüblichen Bier gewohnt seid. Dabei ist es zunächst unerheblich, ob ihr Trockenmalz oder Zucker zum Nachwürzen verwendet.

Zusammenfassend bleibt zu sagen: ihr könnt sowohl mit oder ohne Zucker Bier brauen, also das Reinheitsgebot einhalten oder außer Acht lassen, als auch mit den beiden Zutaten nachwürzen. Die Entscheidung liegt bei euch. Es ergeben sich weder geschmackliche Unterschiede noch Änderungen im Erscheinungsbild des Bieres. Zucker ist lediglich die günstige Alternative zum Trockenmalz. Sollten ihr kein Trockenmalz haben, könnt ihr demnach getrost Zucker verwenden. In jedem Fall empfiehlt es sich, nachzuwürzen, wenn euer Bier den allgemeinen Vorstellungen des Gerstensaftes entsprechen soll.

Für weitere Fragen
stehen wir euch gerne zur Verfügung.

Euer Brauen-Team
www.heimbrauforum.de
 E-Mail: info@brauen.de

Mobil: 0175 - 55 88 606

Hinweis:

Als Hausbrauer seid ihr dazu verpflichtet, eurem zuständigen Hauptzollamt eine Meldung über Art, Menge und Zeitpunkt des zu brauenden Bieres zu geben. Bis zu 200 Liter pro Jahr sind steuerfrei, wenn nicht regelmäßig gebraut wird.

Genauerer erfahrt ihr bei eurem Hauptzollamt.

Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Mengen für den Sud		Nachwürzen mit Trockenmalz			Gärtemperatur
Bierkit / Sorte / Typ / Inhalt	kochendes Wasser	kaltes Wasser	Braumenge	bei Braumenge pro 0,5l Flasche	
3 kg Muntons Gold Old English Bitter	2 Liter	19 Liter	23 Liter	230 g	18-27 °C
3 kg Muntons Gold Continental Pilsner	2 Liter	19 Liter	23 Liter	230 g	18-27 °C
3 kg Muntons Gold Dockland Porter	2 Liter	19 Liter	23 Liter	230 g	18-27 °C
3 kg Muntons Gold India Pale Ale	2 Liter	19 Liter	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Kanadisches Helles	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Lager	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	13-17 °C
1,5 kg Muntons Old Ale	2 Liter	3 Liter	6 Liter	60 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Pilsner	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Mexican Cerveza	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons American Style Light Beer	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Bitter	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Irish Style Stout	2 Liter	7 Liter	10 Liter	100 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Weihnachtsbier	2 Liter	4 Liter	7 Liter	70 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Diabolo Goldfarben	2 Liter	6 Liter	9 Liter	90 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Gran Cru Goldfarben	2 Liter	6 Liter	9 Liter	90 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Klosterbier Dunkel	2 Liter	6 Liter	9 Liter	90 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Weizenbier / Tarwebier	2 Liter	12 Liter	15 Liter	30 g	18-27 °C

Nicht nach dem Reinheitsgebot

Mengen für den Sud		Nachwürzen mit Zucker oder Trockenmalz				Gärtemperatur
Bierkit / Sorte / Typ / Inhalt	kochendes Wasser	kaltes Wasser	Zucker	Braumenge bei Braumenge pro 0,5l Flasche	Trockenmalz oder Zucker	
3 kg Muntons Gold Old English Bitter	2 Liter	39 Liter	1,5 - 2 kg	45 Liter	450 g	18-27 °C
3 kg Muntons Gold Continental Pilsner	2 Liter	39 Liter	1,5 - 2 kg	45 Liter	450 g	13-17 °C
3 kg Muntons Gold Dockland Porter	2 Liter	39 Liter	1,5 - 2 kg	45 Liter	450 g	18-27 °C
3 kg Muntons Gold India Pale Ale	2 Liter	39 Liter	1,5 - 2 kg	45 Liter	450 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Kanadisches Helles	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Lager	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Old Ale	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Pilsner	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Mexican Cerveza	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons American Style Light Beer	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Premium Bitter	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Muntons Irish Style Stout	2 Liter	19 Liter	1 - 1,5 kg	23 Liter	230 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Weihnachtsbier	2 Liter	10 Liter	0,75 - 1 kg	14 Liter	140 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Diabolo Goldfarben	2 Liter	14 Liter	0,75 - 1 kg	18 Liter	180 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Gran Cru Goldfarben	2 Liter	14 Liter	0,75 - 1 kg	18 Liter	180 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Klosterbier Dunkel	2 Liter	10 Liter	0,75 - 1 kg	13 Liter	130 g	18-27 °C
1,5 kg Brewferm Weizenbier / Tarwebier	2 Liter	11 Liter	0,75 kg	35 Liter	300 g	18-27 °C

Bei den Pils Bierkits von Muntons bekomme ich gelegentlich Anfragen bezüglich der Hefe. Untergärig oder obergärig? Diese Bierkits werden von Muntons selbst mit Hefe ausgestattet. Den Angaben von Muntons zufolge, sollten diese Bierkits obergärig sein, waren aber in wenigen Fällen untergärig. Ich habe bereits mehrfach bei Muntons angefragt und leider bisher noch keine Antwort erhalten. Wichtig für euch ist sicher, ob es trotz untergäriger Hefe noch ein schmackhaftes Bier werden kann. Hier kann ich euch auf jeden Fall beruhigen. Ursprünglich wurde Pilsbier obergärig gebraut. Jedoch haben unsere bayrischen Bierfreunde daraus ein untergäriges Bier hergestellt. Seitdem ist jedem Brauer die Wahl der Hefe selbst überlassen. Es sind beide Varianten möglich. Lediglich bei der niedrigeren Gärtemperatur (von 13 bis 17 °C) solltet ihr aufpassen. Ich danke euch für euer Verständnis und möchte mich für alle Unannehmlichkeiten entschuldigen.