

## Brauanleitung für Bierkits

***Allen Bierkits liegt in der Regel eine, vom Hersteller bereitgestellte Anleitung bei, welche zusätzlichen Angaben (z. B. zur Dichte, zu Mengen und Temperaturen) enthält. Bitte beachten Sie diese Herstellerangaben.***

- 1.) Den Deckel, die Hefe und die gegebenenfalls beiliegende Anleitung vom Bierkit entfernen und die Dose für mindestens 15 Minuten in warmes bis heißes Wasser stellen, damit das Extrakt eine flüssigere Konsistenz entwickelt. Das Wasser nicht kochen lassen.
- 2.) In der Zwischenzeit das Gärgefäß sauber reinigen (am besten mit einem dafür vorgesehenen Reinigungsmittel, z. B. mit ChemiPro Oxi<sup>l</sup>) und das Gefäß rückstandsfrei abspülen.
- 3.) Nun können Sie auch die Hefe ansetzen:  
Hefebeutel öffnen und mit ca. 150 ml (Tasse) lauwarmem Wasser in einem sauberen Gefäß vermischen. Nicht stark rühren, nicht schütteln! Achten Sie darauf, in keinem Falle die, gegebenenfalls in der Anleitung des Bierkits angegebene Gärtemperatur zu überschreiten.
- 4.) Das Bierkit mit einem Dosenöffner öffnen und das Malzextrakt in das Gärgefäß geben. Danach die Dose mit etwas 1 Liter warmen bis heißen Wasser füllen. Kurz stehen lassen, umrühren und in das Gärgefäß schütten. Gegebenenfalls mehrfach wiederholen, bis das Malzextrakt vollständig aus der Dose ist.
- 5.) Etwa 2 Liter warmes Wasser in das Gärgefäß zuschütten. Falls Sie die Dose mehrfach gespült haben (s. Punkt 2), entsprechend weniger Wasser zugeben.
- 6.) Sofern laut Anleitung des Bierkits eine Zuckerzugabe vorgesehen ist, nun den Zucker (ersatzweise Malzextrakt oder Muntons Beekit Enhacer) zugeben und umrühren, bis sich die Stoffe gelöst haben und sich eine gleichmäßige Flüssigkeit gebildet hat.
- 7.) Mit der entsprechenden Menge Wasser (siehe Anleitung des Bierkits ) auffüllen. Bei er Wasserzugabe die, auf der Anleitung des Bierkits angegebene Temperatur einstellen, ggf. entsprechend abkühlen lassen.
- 8.) Nun die Hefe zugeben und vorsichtig umrühren.
- 9.) Gären lassen. Das Gefäß abdecken, dabei den Deckel nur lose auflegen. Sofern Sie über einen Deckel für ein Gärröhrchen verfügen, bitte auch diesen Deckel in den ersten 1 - 2 Tagen lose auflegen (solange das Bier stürmisch gärt). Nach einer Woche das Bier in ein anderes, gut gereinigtes Gefäß umschlauchen und eine Woche weiter gären lassen.

## Wann ist das Bier fertig?

Das Bier ist schon nach ca. 10 Tagen – 2 Wochen Tagen genießbar. Es empfiehlt sich jedoch, das Bier zur Nachgärung in Flaschen abzufüllen und noch einige Zeit reifen zu lassen.

Sie sollten Ihr Bier in Flaschen abfüllen. Dabei bildet sich durch die Nachgärung in der Flasche Kohlensäure. Das Bier kann somit frisch und mit Schaumbildung genossen werden.

## Hinweise zum Abfüllen in Flaschen

- Nutzen Sie nur Bierflaschen. Nicht alle Flaschen halten dem Druck der Nachgärung stand. Die Flaschen dürfen nicht beschädigt sein.
- Bitte reinigen Sie Ihre Flaschen gründlich. Nutzen Sie dabei ein entsprechendes Reinigungsmittel. Sie können die Flaschen zusätzlich einige Minuten bei ca. 100° C (Umluft) im Backofen desinfizieren. Für Bügelflaschen nutzen Sie stets neue Gummiringe.
- Erst abfüllen, wenn das, in der Anleitung des Bierkits angegebene spezifische Gewicht erreicht ist. Sin kein Angeben in der Anleitung ersichtlich (Extrakt Gehalt) von 1.010 (2,6 °Plato) erreicht ist.
- Etwas Platz im Flaschenhals lassen (mind. ca. 3 – 5 cm Platz lassen, je nach Flaschenform).
- Nach dem Abfüllen regelmäßig den Druck in der Flasche prüfen und gegebenenfalls vorsichtig ablassen. Überdruck kann zum Explodieren der Flasche führen!

---

**Haben Sie noch Fragen?**  
**Mailen Sie uns an: [info@bierfritze.de](mailto:info@bierfritze.de)**

**[www.bierfritze.de](http://www.bierfritze.de)**

**bierfritze**  
**Kehdinger Str. 2**  
**21680 Stade**