



KIT MINI MR. MALT®

KIT DI FERMENTAZIONE DA 12 LITRI

100 % TUTTO COMPRESO

100 % FAI DA TE ★★★★★

Guida alla fermentazione



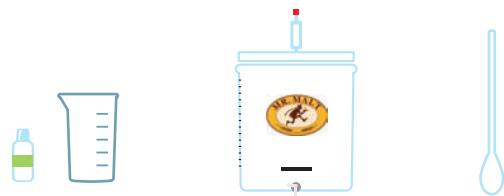
Contenuto del kit



Fasi di preparazione

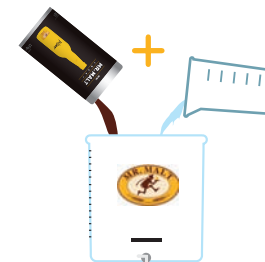
PULIZIA/IGIENIZZAZIONE

Il fattore più importante nella fermentazione casalinga è la pulizia e igienizzazione di tutta l'attrezzatura. In particolare, prima di utilizzare il fermentatore, bisogna lavarlo ed igienizzarlo accuratamente utilizzando il prodotto fornito con il kit. Preparare la soluzione detergente seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla nel fermentatore. Dopo averlo pulito accuratamente, chiudere il coperchio con il gorgogliatore inserito e agitare in modo da bagnare tutta la superficie interna. Lasciare agire per 5 minuti e sgocciolare. Allo stesso modo pulire/igienizzare anche il mestolo.



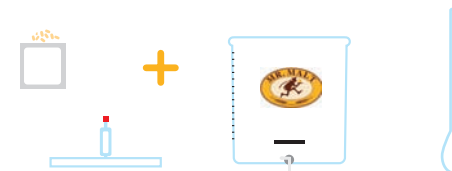
PREPARAZIONE DEL MOSTO

Togliere dal barattolo di malto il coperchio in plastica e la bustina di lievito, preriscaldare la confezione di malto ancora sigillata in acqua calda per 5-10 minuti. Versare 2 litri d'acqua calda nel fermentatore, aprire la latta utilizzando un apriscatole igienizzato, quindi versare il contenuto nel fermentatore, avendo cura di recuperare tutto il composto rimasto all'interno della latta. Aggiungere acqua a temperatura ambiente fino a raggiungere il segno dei 12 litri, mescolare bene il mosto.



AVVIO ALLA FERMENTAZIONE

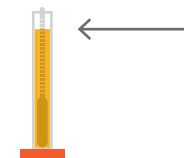
Misurare la densità iniziale e controllare la temperatura del mosto indicata dal termometro adesivo posto sul fermentatore. Quando questa sarà tra i 18-24°C, aggiungere il lievito contenuto nella bustina, versandolo a pioggia. Dopo qualche minuto mescolare energicamente per circa 30 secondi per ossigenare il mosto in modo da aiutare l'avvio della fermentazione. Chiudere il coperchio del fermentatore e versare un po' d'acqua nel gorgogliatore fino al segno. Il tappo rosso del gorgogliatore ha solo la funzione di proteggere dalla polvere, va appoggiato sopra in modo che non vi sia una chiusura ermetica. È importante che il fermentatore sia ben chiuso e collocato in un luogo fisso fino alla fase di imbottigliamento. Accertarsi che la chiusura sia perfetta, premendo su più punti della circonferenza del coperchio.



FERMENTAZIONE

Dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è avviata. Il processo fermentativo si completerà tra i 5 e i 10 giorni se la temperatura del mosto sarà mantenuta sui 22°C. A temperature inferiori, saranno necessari alcuni giorni in più, viceversa a temperature più alte potrebbe esaurirsi in 3-4 giorni. Per verificare che la fermentazione sia realmente iniziata, controllare che all'interno del fermentatore, sulla superficie del mosto, si sia formata della schiuma o siano presenti delle bollicine. Se non si sente uscire la carbonica dal gorgogliatore, controllare che il coperchio sia chiuso bene. Utilizzare il densimetro per monitorare le varie fasi della fermentazione.

Quando si noterà che il gorgogliamento è terminato, rimuovere il gorgogliatore, aprire lentamente il rubinetto inferiore e riempire il cilindro test per almeno i $\frac{2}{3}$ dell'altezza, quindi immergervi il densimetro. Si può procedere con l'imbottigliamento quando la densità, misurata a distanza di 2-3 giorni, rimane costante ed è uguale a quella indicata nella tabella a pag. 7. Se il valore è superiore, attendere ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di inserire nuovamente il gorgogliatore.

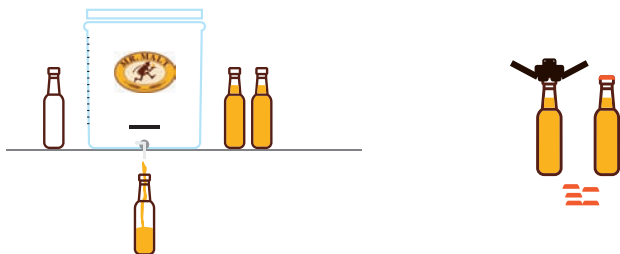


IMBOTTIGLIAMENTO

Attenzione: non avere fretta di imbottigliare! È preferibile attendere qualche giorno in più, che imbottigliare prematuramente. Usare sempre il densimetro per verificare l'avvenuta fermentazione. Le bottiglie precedentemente lavate, vanno igienizzate utilizzando lo sciacquabottiglie e il prodotto detergente (mezzo cucchiaino sciolto in ½ litro d'acqua calda) forniti con il kit. Versare metà della soluzione nello sciacquabottiglie, infilare la bottiglia sul perno, schiacciare, quindi porre la bottiglia a sgocciolare per 10 minuti. Molto comodo a questo scopo è l'utilizzo dello scolabottiglie. Ripetere il procedimento fino alla metà delle bottiglie. Gettare la soluzione utilizzata e completare l'operazione con la soluzione restante.



Per ottenere la tipica schiuma e carbonica, versare in ogni bottiglia lo zucchero in proporzione di 5-6 grammi per litro. La quantità di zucchero può essere aumentata se si vuole ottenere una maggiore frizzantezza (non eccedere di molto perché le bottiglie potrebbero scoppiare). L'apposito dosatore per lo zucchero semplifica questa operazione. Le bottiglie si riempiono lasciando circa 2-3 cm di vuoto tra il liquido e l'imboccatura. È importanteappare bene con tappi di buona qualità.



MATURAZIONE

Agitare le bottiglie appena tappate per agevolare lo scioglimento dello zucchero. Posizionare le bottiglie verticalmente per almeno 2 settimane a temperatura compresa tra i 18° e i 24°C, facilitando così la seconda fermentazione; quindi riporle in un luogo fresco (cantina) per altre 2 settimane. Al termine delle 4 settimane dall'imbottigliamento, la bevanda è pronta da bere; un'ulteriore maturazione in bottiglia (per 1-2 mesi) ne migliorerà sensibilmente il gusto. I depositi che si formano sul fondo sono dovuti alla fermentazione naturale e sono del tutto innocui. Per evitare che questi ultimi intorbidiscano troppo la bevanda si consiglia, prima del consumo, di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero per alcune ore.

Consigli utili

Temperatura

La temperatura è molto importante durante tutte le fasi di produzione e fermentazione. Nel momento in cui si aggiunge il lievito, è indispensabile accertarsi che la temperatura del mosto sia intorno ai 20°C: mai inferiore ai 18°C, o superiore ai 24°C. In caso di temperature elevate, è opportuno immergere il fermentatore in acqua fredda. Raggiunta la temperatura ideale, si procede all'aggiunta del lievito. Durante l'inverno, per evitare che la temperatura sia inferiore ai 18°C (elemento indispensabile per una corretta fermentazione con il lievito in dotazione del malto preparato), posizionate il fermentatore in un ambiente caldo (cucina, sala termica, ecc.).

Fermentazione

La fermentazione inizia entro poche ore dall'aggiunta dei lieviti. Se entro le 24 ore non si è ancora attivata:

- Per verificare se effettivamente la fermentazione è iniziata, aprire il coperchio del fermentatore e controllare che sulla superficie del mosto ci sia la schiuma o si inizi a vedere delle bollicine, nel qual caso vuol dire che la fermentazione è partita e basta richiudere bene il coperchio.
- Controllare la temperatura del mosto indicata sul termometro adesivo; se è inferiore ai 18°C, è importante aumentare tale temperatura: posizionare il fermentatore in un ambiente caldo o utilizzare un cavo riscaldante.
- Sanitizzare il mestolo, aprire il fermentatore e agitare energicamente per 30 secondi, in quanto i lieviti potrebbero trovarsi sul fondo del fermentatore in sofferenza per mancanza d'ossigeno. Qualora questi suggerimenti non fossero serviti, vi consigliamo di aggiungere mezza bustina di lievito reidratato in 50 ml d'acqua bollita e fatta intiepidire. Quando noterete il formarsi di schiuma in superficie, versare i lieviti nel fermentatore, e con l'aiuto del mestolo sanitizzato agitare energicamente per 30 secondi. Questo sistema può essere utilizzato anche durante la normale preparazione, offrendo la possibilità di verificare la vitalità dei lieviti e di far attivare più in fretta la fermentazione. Si consiglia di tenere sempre una bustina di lievito di riserva. Il lievito può deteriorarsi se lasciato in ambiente caldo per lungo tempo.

Fermentazione in Bottiglia

Lo zucchero versato nelle bottiglie verrà aggredito dai residui di lievito rimasti e l'anidride carbonica che si formerà, si discioglierà nel liquido formando al momento del consumo la tipica schiuma. La quantità di zucchero da versare nelle bottiglie sarà proporzionale alla capacità delle stesse. Un altro sistema per aggiungere lo zucchero nelle bottiglie è il seguente: munirsi di un secondo fermentatore (utilizzabile per altre fermentazioni) lavato, sanitizzato e sgocciolato bene; ponetelo sotto il fermentatore applicando al rubinetto un tubo di gomma alimentare precedentemente sanitizzato e travasare il mosto per separare i sedimenti depositati sul fondo durante la fermentazione. Il tubo deve toccare il fondo del contenitore per evitare la formazione della schiuma e l'ossigenazione del mosto. Sciogliere in ¼ di litro d'acqua bollente la quantità di zucchero necessaria (5-6 grammi per litro di mosto), ed infine aggiungere questa soluzione raffreddata al mosto. Mescolare e procedere all'imbottigliamento.

Acqua

È l'ingrediente più facile da reperire ma anche il più difficile da valutare. Molto importante è stabilire la durezza dell'acqua, le dolci a basso tenore di carbonato di calcio sono ideali per produrre le Lager e Pils, le medie per le Ale di stile inglese e le Monaco, mentre le acque dure sono indicate per le Dark e Stout. L'acquedotto ci fornisce acqua potabile ma nella maggioranza dei casi il cloro e il carbonato di calcio sono presenti in dosi elevate. In ogni caso è importante che il cloro non raggiunga concentrazioni alte riscontrabili dal cattivo odore. Nel caso l'acqua sia troppo calcarea è meglio farla bollire. L'appassionato più esigente utilizza acqua minerale naturale, dove può verificare la durezza (°F gradi francesi) ed è garantita l'assenza del cloro. Di certo, se utilizzate acqua di sorgente, il prodotto finale ne acquisterà in qualità.

Soluzione detergente

Si prepara con un prodotto specifico, che permette di pulire ed al tempo stesso igienizzare l'attrezzatura, sciogliendo 4 grammi (un cucchiaino) di prodotto in un litro d'acqua calda. Riduce la carica batterica per una buona fermentazione.

Gorgogliatore

Il gorgogliatore permette all'anidride carbonica di uscire dal fermentatore, e nello stesso tempo non permette all'aria di entrare in contatto con il mosto. Alla fine della fermentazione il gorgogliamento si attenuerà notevolmente, fino ad arrestarsi definitivamente; a questo punto controllare con il densimetro l'avvenuta fermentazione.

Densimetro

È uno strumento di misurazione della densità del mosto che vi permetterà di seguire validamente il processo fermentativo aiutandovi a capire il momento utile per l'imbottigliamento. Presenta una scala graduata evidenziata in due fasce gialle: la prima indica la densità del mosto in partenza (1040-1060 fase "starter"); la seconda indica la densità ideale per l'imbottigliamento (1000-1010 fase "bottling"). Per rilevare i dati sul densimetro, occorrerà immergervi lo strumento nel cilindro riempito di mosto.

Rubinetto

Nella fase di imbottigliamento, inserire il beccuccio del rubinetto nella bottiglia leggermente inclinata in maniera tale che il liquido scivoli sulla parete. Così facendo, si evita il formarsi di schiuma in eccesso, che potrebbe ritardare i tempi di esecuzione e nello stesso tempo si ridurrà il rischio di ossigenare troppo il mosto.

Bottiglie

Le bottiglie consigliate per l'imbottigliamento sono a tappo a corona da ½ litro, oppure le tipiche bottiglie da 33 cl e 66 cl preferibilmente di colore marrone. Si sconsiglia l'utilizzo delle bottiglie d'acqua minerale, in quanto il vetro è troppo sottile per mantenere la carbonica e c'è il rischio che possano spaccarsi. Ottime sono anche le bottiglie di spumante da 75 cl. Per agevolarne la pulizia, consigliamo di lavarle con dell'acqua calda subito dopo aver consumato la bevanda, onde evitare che i sedimenti si attacchino al fondo della bottiglia.

Bicchieri

Durante la degustazione, per ottenere una schiuma persistente, è importante che i bicchieri siano sgrassati e privi di residui di detersivi o brillantanti. Usando acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato di sodio e risciacquandoli in acqua fredda, risulteranno perfettamente puliti.



Prova tutta la gamma per il Kit Mini Mr. Malt®



QUALITÀ MR. MALT® SMART						
CODICE	QUALITÀ	PESO	LITRI	ZUCCHERO DA AGGIUNGERE*	ALCOL	DENSITÀ FINALE
0510010	PILSNER	1,5 kg	12	0 kg	4,8%	1008
0510020	WEIZEN	1,5 kg	12	0 kg	5,2%	1006
0510030	AMBER	1,5 kg	12	0 kg	4,8%	1010

QUALITÀ SPECIALE MR. MALT®						
CODICE	QUALITÀ	PESO	LITRI	ZUCCHERO DA AGGIUNGERE*	ALCOL	DENSITÀ FINALE
0510245	STRONG ALE	1,8 kg	13	0,7 kg	7,5%	1006-8
0510250	BARLEY WINE	1,8 kg	7	0 kg	8,5%	1010-12
0510260	IRISH TYPE STOUT	1,8 kg	13	0 kg	4,5%	1006-8

QUALITÀ BREWFERM						
CODICE	QUALITÀ	PESO	LITRI	ZUCCHERO DA AGGIUNGERE*	ALCOL	DENSITÀ FINALE
0560505	GOLD	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560515	GALLIA	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560525	OLD FLEMISH BROWN	1,5 kg	12	0,83 kg	6%	1010
0560530	ABDIJBIEER	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560540	DIABLO	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560550	GRAN CRU	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560560	TRIPPEL	1,5 kg	9	0 kg	8%	1010
0560570	CHRISTMAS	1,5 kg	7	0 kg	8%	1020
0560575	KRIEK	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560580	FRAMBOISE	1,5 kg	12	0,5 kg	6%	1010
0560585	ORANJE BOCK	1,5 kg	12	0,5 kg	6%	1010
0560610	IPA	1,5 kg	12	0,6 kg	6,5%	1010

*Per le qualità Speciale Mr. Malt® e Brewferm, laddove richiesto, è necessario aggiungere dello zucchero al momento della preparazione del mosto secondo le quantità indicate in tabella. Si consiglia di far sciogliere lo zucchero in acqua calda e aggiungere questa soluzione al preparato sciolto nei 2 litri d'acqua calda, quindi aggiungere acqua fino a raggiungere i litri indicati. Rimane invariata l'aggiunta dello zucchero in fase di imbottigliamento. Per la qualità Mr. Malt® Smart NON è richiesta aggiunta di zucchero in fase di preparazione del mosto.



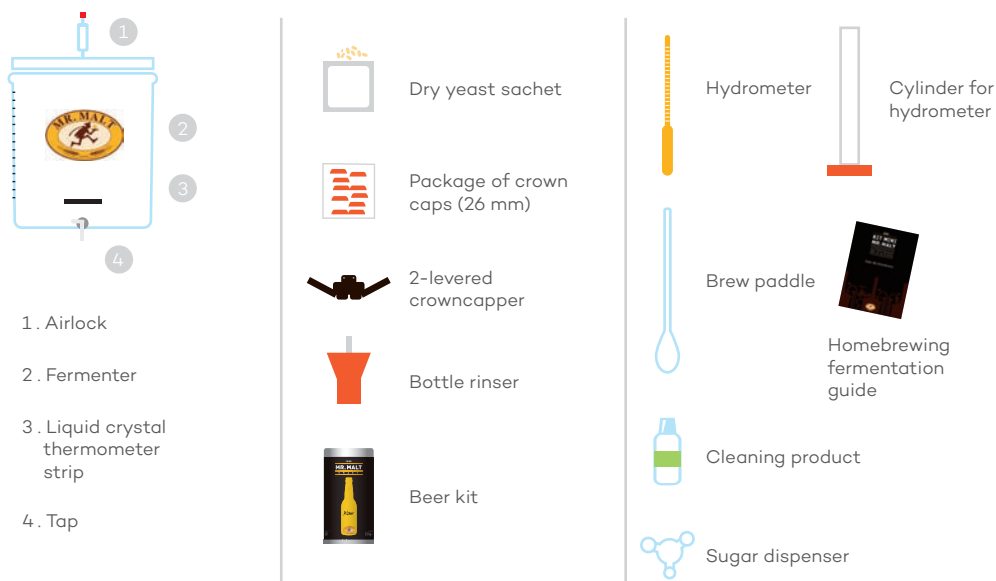
KIT MINI MR. MALT®

12 LITRES FERMENTATION KIT
100 % ALL INCLUSIVE
100% DO IT YOURSELF ★★★★★

Fermentation guide



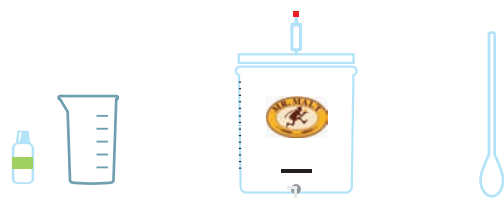
Kit content



Productive process step-by-step

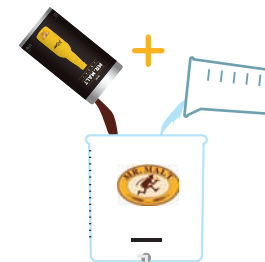
CLEANING/SANITIZING

The first and most important factor in homebrewing fermentation process is to clean and sanitize your equipment. In particular, it is necessary to accurately wash and sanitize the fermenter using the cleaning product contained in the kit. Set up the cleaning product following the instructions written on the bottle and then pour it into the fermenter. Clean the fermenter accurately, then close the lid keeping the airlock inserted and shake the fermenter in order to wash its inner surface. Let it rest 5 minutes and drain. Clean and sanitize the paddle in the same way.



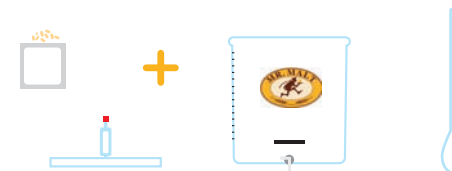
WORT MAKING

Remove the plastic lid and the yeast sachet from the can, and then heat up the can in hot water for 5-10 minutes. Pour 2 litres of hot water into the fermenter, open the can using a sanitized can opener and pour the can's content into the fermenter, scrape the sides to get all the remaining mixture. Add water at room temperature to bring the volume up to 12 litres and then stir the wort well.



FERMENTATION: THE STARTING POINT

Measure the initial gravity and check the wort temperature stated by the thermometer strip stuck to the fermenter. When the temperature will be between 18° C and 24° C, add the dry yeast sachet by pouring its content directly on the wort surface. After a few minutes, stir vigorously for 30 seconds to oxygenate the wort in order to get the fermentation started. Close the lid and pour some water in the airlock up to the line. The red cap should be delicately put on the airlock, therefore it should not close hermetically the airlock; its function is solely to prevent the dust from passing through. It is important to close tight the fermenter and to store it in a stable place until bottling. Make sure that the closure is perfect by pressing on the lid's circumference.

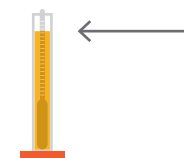


FERMENTATION

After a few hours, the water in the airlock will start bubbling, marking the beginning of active fermentation. Depending on the wort temperature, if this will be maintained at around 22° C, fermentation will take 5-10 days to be completed.

At lower temperatures, fermentation takes more time to be completed, while at higher temperatures it may stop in 3 -4 days. In order to check definitely the beginning of fermentation, have a glance at the surface of the wort: if there are bubbles or foam, the fermentation has started. If you do not perceive the carbon dioxide's smell, check if the lid is closed tight. Use the hydrometer to check the fermentation step-by-step.

When the water in the airlock stops bubbling, remove the latter, slowly open the tap and fill at least $\frac{2}{3}$ of the cylinder with the wort and then insert the hydrometer. You can start bottling when the measured value coincides with the one specified in the table at page 15, that is, when the final gravity remains stable for 2-3 days. If the value is higher than the one in the table, wait a few more days, making sure to insert the airlock again.



BOTTLING

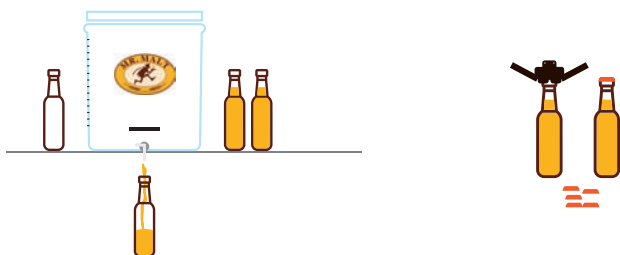
Watch out: do not hurry up the bottling phase! It is recommendable to wait a few days rather than to start bottling prematurely. Use the hydrometer to check the fermentation phases.

Bottles, which were previously washed, must be sanitized by using the bottle rinser and the cleaning product (half-teaspoon melt in ½ litre of hot water) which are provided in the kit. Pour half of this solution in the bottle rinser, insert the bottle in the mainstay, press it and then let the bottle drain for 10 minutes. A bottle drainer can be very useful for this purpose. Keep rinsing the bottles in this way until you reach the first half. At this point, throw away the already used solution, and complete the rinsing with the solution that is left.



In order to obtain the typical long-lasting foam and carbon dioxide, pour into every bottle 5-6 grams of sugar per litre. You can increase the sugar quantity if you desire a more sparkling beer (pay attention to how much sugar you will use because the bottles may break). The sugar dispenser simplifies this procedure.

It is recommendable to fill the bottles leaving 2-3 cm vacuum between the liquid and the entrance. It is very important to use good quality caps.



MATURATION

Shake the closed bottles in order to let the sugar melt. Place the bottles vertically for at least 2 weeks at a temperature between 18° and 24° C for the secondary fermentation to occur. Place the bottles in a cool place (cellar) for 2 more weeks. After 4 weeks from bottling, the beer is ready for consumption; a further 2-months maturation will improve significantly its taste.

Sediments formed at the bottom of bottles are caused by natural fermentation and are totally harmless. If you want to prevent sediments from making your beer excessively hazy, you can keep the bottles in the fridge for a few hours in vertical position.

Tips & Tricks

Temperature

Temperature is a fundamental aspect to consider during the brewing production, especially during the fermentation process. When you pitch the yeast, the wort temperature must be around 20° C, never lower than 18° C or higher than 24° C. When temperature is very high, it is necessary to immerse the fermenter in cold water. When the right temperature is restored, you can add the yeast.

In winter, in order to prevent temperature from going under 18° C, place the fermenter in a warm place (kitchen, thermal room, etc.).

Fermentation

Fermentation begins within a few hours after the yeasts have been pitched. If fermentation has not started within 24 hours, then:

- Open the fermenter and check the surface of the wort: if there is foam or bubbles, then fermentations has started and in this case, you can close tight the lid and wait for the fermentation to be completed.
- Check the wort temperature registered by the thermometer strip: if it is lower than 18° C, it is important to increase it by placing the fermenter in a warm place or by using a warming belt.
- Sanitize the paddle, open the fermenter and stir vigorously for 30 seconds, yeast could have been settling on the bottom of the fermenter after an oxygen shortage.

If these suggestions have not been useful, we recommend adding a rehydrated yeast sachet melt in 50 ml of boiled water (which was eventually cooled down). When you will notice a foam on the surface of the mixture, you should pour it into the fermenter and stir vigorously with the sanitized paddle for 30 seconds. You can employ this procedure even during the usual stage of fermentation, in this way when you have the opportunity to check the yeasts vitality and to fasten the fermentation phase. We recommend always storing a yeast sachet away. Yeast may deteriorate if stored in a warm place for a long time.

Secondary fermentation

The yeasts' residual will attack the sugar that was poured into the bottles leading to the formation of carbon dioxide, which will dissolve in the beer and produce the typical foam. The sugar quantity to be added must be proportional to the bottles' capacity.

Another secondary fermentation technique is the following: wash, sanitize and let drain a second fermenter (which you can use for further fermentations), put it under the first fermenter and connect the tab of the first fermenter with the second fermenter through a sanitized rubber food tube. Decant the wort from one fermenter to the other, in order to separate the sediments that formed during fermentation. The tube must touch the bottom of the fermenter to avoid production of foam and wort oxygenation.

Dissolve the requested sugar quantity (5-6 grams per litre of wort) in ¼ litre of steaming water, let this solution cool down and then add it to the wort. Stir and start bottling.

Water

It is the easiest ingredient to find and yet the most difficult to evaluate. It is very important to know water hardness: soft waters (with low levels of calcium carbonate) are suitable to brew Lagers and Pils, medium waters are suitable for English Ales and Munich, while hard waters are mostly apt for Darks and Stouts.

The common drinking water supplied by the water main may contain high percentages of chlorine and calcium carbonate. Chlorine level is excessive when it produces an unpleasant smell; when water is excessively calcareous, it should be boiled before use.

The "hard-to-please" homebrewer uses mineral water for his/her batches, because he/she can verify water hardness (in °F – French degrees) and there is no trace of chlorine. The use of spring water normally results in a higher-quality finished product.

Cleaning solution

It is prepared with a specific product, which cleans and sanitizes the brewing tools at the same time. Dissolve 4 grams (a teaspoon) of the product in a litre of hot water. In this way, you will reduce the bacterial contamination and guarantee an efficient fermentation process.

Airlock

The airlock allows the carbon dioxide to go out of the fermenter and, at the same time, avoids any contact with air. When fermentation ends, the bubbling in the airlock will gradually reduce and eventually stop. At this stage, you should check the finished fermentation by using the hydrometer.

Hydrometer

It is a useful tool employed to measure the wort's gravity, so that it is possible to establish when fermentation ends and therefore when you can start bottling. Its two yellow bands help you understand respectively the initial wort gravity (1040 – 1060 or “starter” phase) and the final gravity (1000 – 1010 or “bottling” phase). In order to register the measures given by the hydrometer, you should immerse the tool inside the cylinder, which was previously filled with some wort.

Tap

During the bottling stage, insert the tap's nozzle inside the bottle; tilt the bottle in order to let the liquid flow on its inner side. In this way, you will avoid the formation of excessive foam; consequently, you will avoid both delays in the bottling procedure and risks of an exaggerated wort oxygenation.

Bottles

We recommend using crown-capped bottles with a ½-litre capacity, or the traditional beer bottles with a 33 cl or 66 cl capacity, if possible brown in colour. We recommend not using the glass bottles that are commonly used for mineral water, because their glass is too thin to stand the carbon dioxide's pressure and they may break.

Particularly suitable for bottling are champagne bottles with a 75 cl capacity. In order to make cleaning easier, we recommend rinsing bottles with hot water after use; this prevents sediments from sticking to the bottom.

Glasses

During the tasting stage, in order to obtain a long-lasting foam, it is fundamental to pour beer into perfectly degreased and sanitized glasses, without a trace of cleaning products. To obtain this result, you can rinse the glasses with a teaspoon of baking soda and some cold water.



Try the whole range for Kit Mini Mr. Malt®



MR. MALT® SMART						
CODE	QUALITY	WEIGHT	LITRES	SUGAR TO BE ADDED*	ALCOHOL	FINAL GRAVITY
0510010	PILSNER	1,5 kg	12	0 kg	4,8%	1008
0510020	WEIZEN	1,5 kg	12	0 kg	5,2%	1006
0510030	AMBER	1,5 kg	12	0 kg	4,8%	1010

MR. MALT® SPECIAL						
CODE	QUALITY	WEIGHT	LITRES	SUGAR TO BE ADDED*	ALCOHOL	FINAL GRAVITY
0510245	STRONG ALE	1,8 kg	13	0,7 kg	7,5%	1006-8
0510250	BARLEY WINE	1,8 kg	7	0 kg	8,5%	1010-12
0510260	IRISH TYPE STOUT	1,8 kg	13	0 kg	4,5%	1006-8

BREWFERM BELGIAN						
CODE	QUALITY	WEIGHT	LITRES	SUGAR TO BE ADDED*	ALCOHOL	FINAL GRAVITY
0560505	GOLD	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560515	GALLIA	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560525	OLD FLEMISH BROWN	1,5 kg	12	0,83 kg	6%	1010
0560530	ABDIJBIER	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560540	DIABLO	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560550	GRAN CRU	1,5 kg	9	0,5 kg	8%	1010
0560560	TRIPPEL	1,5 kg	9	0 kg	8%	1010
0560570	CHRISTMAS	1,5 kg	7	0 kg	8%	1020
0560575	KRIEK	1,5 kg	12	0,5 kg	5,5%	1010
0560580	FRAMBOISE	1,5 kg	12	0,5 kg	6%	1010
0560585	ORANJE BOCK	1,5 kg	12	0,5 kg	6%	1010
0560610	IPA	1,5 kg	12	0,6 kg	6,5%	1010

*For ranges Mr. Malt® Special and Brewferm Belgian, if requested, it is necessary to add some sugar during the “wort making” phase, according to the quantities written in the table above. We recommend dissolving the sugar in hot water and adding this mixture to the mixture of malt and the 2 litres of water, then add water at room temperature to bring the volume up to the indicated litres (see table). The adding of sugar during the bottling phase remains unchanged. Mr. Malt® Smart quality DOES NOT require extra sugar during the “making of wort” phase.



Prodotto da / Produced by
P.A.B. Srl
Pasin di Prato (UD) - Italy
www.mr-malt.it