

**Mr.Malt®**

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Select language:



Kit Mangrove Jack's CRAFT SERIES



IMPORTANTE

Non gettare la busta prima di aver letto queste istruzioni perché contiene delle informazioni necessarie.

Una svolta del tradizionale kit per la birra. Ciascun sacchetto ha due lato. Un lato è stato riempito a freddo con alcuni dei migliori estratti di malto d'Europa. L'altro contiene una varietà di lievito di alta qualità per darti gli aromi desiderati per la tua birra scelta e le istruzioni su come prepararla.

Come produrre la birra

- ➞ **1.** Prima dell'utilizzo, pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura con il detergente e sterilizzante Chemipro OXI.
- ➞ **2.** Rimuovere il sacchetto di lievito e quello di luppolo (se presente) dall'apposito scomparto della busta e metterli momentaneamente da parte.
- ➞ **3.** Aggiungere 3 l d'acqua bollente nel fermentatore, e versare l'estratto di malto liquido nel fermentatore sterilizzato, avendo cura di recuperare con dell'acqua calda il prodotto rimanente nella confezione. Aggiungere 1 kg di zucchero e mescolare fino a scioglierlo.
- ➞ **4.** Riempire il fermentatore con acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 l e mescolare con cura. Controllare che la temperatura non sia superiore ai 25°C, altrimenti immergere il fermentatore in acqua e ghiaccio per raffreddarlo. Versare il lievito a pioggia e mescolare.
- ➞ **5.** Montare il gorgogliatore e la sua guarnizione sul coperchio del fermentatore e fissare il coperchio sul fermentatore assicurandosi che la guarnizione tenga. Riempire metà della U del gorgogliatore con acqua per proteggere la fermentazione.
- ➞ **6.** Lasciare il fermentatore ad una temperatura compresa tra 18-22°C per Lager, Pilsner e Helles e tra 20 e 25°C per Ale e Wheat. A temperature più basse la fermentazione si prolungherà per parecchi giorni e al di sotto dei 15°C potrebbe fermarsi. Se invece si fermenta a temperatura superiore a quella raccomandata la qualità della birra ne risentirà.

⇒ **7. CON DRY HOPPING:** dopo 7 giorni misurare la densità. Se è pari o inferiore a 1.020 (o 1.025 se avete sostituito lo zucchero con estratto di malto) aggiungere il sacchetto di luppolo in pellets ma **NON MESCOLARE** (il luppolo si frantumerà e disperderà naturalmente). Se la densità è ancora superiore ai valori indicati controllarla ancora dopo 1 o 2 giorni finché non raggiunge il livello desiderato, prima di aggiungere il luppolo. Rimettere il coperchio e lasciar proseguire la fermentazione con il luppolo. **NOTA:** il dry hopping può lasciare dei residui di luppolo nella birra finita. Per evitarlo è possibile utilizzare un filtro per il luppolo, che però potrebbe comportare una riduzione del sapore e aroma di luppolo nella birra finita.

Lasciar fermentare ancora 2-3 giorni finché termina il gorgogliamento, poi verificare ancora la densità con l'aiuto del densimetro. La fermentazione è conclusa se la densità è uguale o inferiore al valore indicato nella tabella che segue. In caso contrario aspettare ancora 1-2 giorni e misurare nuovamente.

⇒ **7. SENZA DRY HOPPING:** dopo 7 giorni o quando il gorgogliamento è terminato verificare la densità con l'aiuto del densimetro. La fermentazione è conclusa se la densità è uguale o inferiore al valore indicato nella tabella che segue. In caso contrario aspettare ancora 1-2 giorni e misurare nuovamente.

1

NOTA: le densità indicate di seguito sono basate sull'utilizzo di destrosio e estratto di malto. Quando la fermentazione è completa, procedere con l'imbottigliamento. Per risultati ottimali assicurarsi di lasciare in infusione il luppolo per almeno 2 giorni prima di imbottigliare.

STILE	DENSITÀ ATTESA	
	CON DESTROSIO	CON ESTRATTO DI MALTO
HELLES	1.007	1.014
NZ PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE o IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012



AVVISO IMPORTANTE: Non procedere con l'imbottigliamento finché la fermentazione è completa. L'unico modo per accertarsi che la fermentazione sia completa è verificare che la densità si mantenga costante per almeno 48 ore.

⇒ **8.** Aggiungere circa 5 g/l di zucchero per la fermentazione in bottiglia o circa 3 g/l per la rifermentazione in fusto.

⇒ **9.** Conservare le bottiglie o i fusti in un luogo caldo per circa 2 settimane, successivamente lasciar riposare la birra in un luogo più fresco e buio perché diventi limpida.

⇒ **10.** La birra è pronta da gustare appena diventa limpida, ma per avere un prodotto più morbido va lasciata maturare in luogo fresco al riparo dalla luce per altre 2 settimane.


Mr. Malt®

A WORLD OF BREWING SOLUTIONS

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279

info@mr-malt.it

www.mr-malt.it

Select language:



Kit Mangrove Jack's CRAFT SERIES



IMPORTANT:
do not discard
the bag before
reading these
instructions
as it contains
necessary
information.

A twist on the traditional beer kit. Each pouch has two sides. One side is cold-filled with some of the best malt extracts from Europe. The other contains a variety of high-quality yeast to give you the desired aromas for your chosen beer and instructions on how to prepare it.

How to make beer

- ➞ 1. Before use, clean and sterilize all equipment with Chemipro OXI detergent and sterilizer.
- ➞ 2. Remove the yeast sachet and hop sachet (if present) from the designated compartment of the bag and set them aside temporarily.
- ➞ 3. Add 3 liters of boiling water to the fermenter, and pour the liquid malt extract into the sterilized fermenter, taking care to recover any remaining product in the package with hot water. Add 1 kg of sugar and stir until dissolved.
- ➞ 4. Fill the fermenter with cold water up to a volume of 23 liters and stir carefully. Check that the temperature is not above 25°C, otherwise immerse the fermenter in ice water to cool it down. Sprinkle in the yeast and stir.
- ➞ 5. Attach the airlock and its gasket to the fermenter lid and secure the lid on the fermenter, ensuring the gasket holds. Fill half of the airlock's U with water to protect the fermentation.
- ➞ 6. Leave the fermenter at a temperature between 18-22°C for Lager, Pilsner, and Helles, and between 20 and 25°C for Ale and Wheat. At lower temperatures, fermentation will be prolonged for several days, and below 15°C it may stop. If fermented at a temperature higher than recommended, the quality of the beer will suffer.

☞ 7. WITH DRY HOPPING: after 7 days measure the gravity. If it is 1.020 or lower (or 1.025 if you have replaced the sugar with malt extract), add the hop pellets but DO NOT STIR (the hops will break up and disperse naturally). If the gravity is still higher than the indicated values, check it again after 1 or 2 days until it reaches the desired level before adding the hops. Replace the lid and let fermentation continue with the hops. NOTE: dry hopping may leave hop residues in the finished beer. To avoid this, you can use a hop filter, but this may reduce the hop flavor and aroma in the finished beer. Let ferment for another 2-3 days until bubbling stops, then check the gravity again with a hydrometer. Fermentation is complete if the gravity is equal to or lower than the value indicated in the table below. If not, wait another 1-2 days and measure again.

☞ 7. WITHOUT DRY HOPPING: after 7 days or when bubbling stops, check the gravity with a hydrometer. Fermentation is complete if the gravity is equal to or lower than the value indicated in the table below. If not, wait another 1-2 days and measure again.

NOTE: The densities shown below are based on the use of dextrose and malt extract. When fermentation is complete packaging, proceed with bottling. For best results make sure to let the hops steep for at least 2 days before bottling.

STYLE	EXPECTED GRAVITY	
	WITH DEXTROSE	WITH MALT EXTRACT
HELLES	1.007	1.014
NZ PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE o IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012



IMPORTANT NOTICE: Do not proceed with bottling until fermentation is complete. The only way to ensure fermentation is complete is to verify that the gravity remains constant for at least 48 hours.

☞ 8. Add about 5 g/l of sugar for bottling or about 3 g/l for kegging.

☞ 9. Store the bottles or kegs in a warm place for about 2 weeks, then let the beer rest in a cooler, darker place to clear.

☞ 10. The beer is ready to enjoy as soon as it clears, but for a smoother product, let it mature in a cool, dark place for another 2 weeks.


Mr. Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279

info@mr-malt.it

www.mr-malt.it

Select language:



Mangrove Jack's CRAFT SERIES Kit



WICHTIG:

Werfen Sie den Beutel nicht weg, bevor Sie diese Anweisungen gelesen haben, da er wichtige Informationen enthält.

Eine Abkehr vom traditionellen Bierkit. Jede Tüte hat zwei Seiten. Eine Seite ist kaltgefüllt mit einigen der besten Malzextrakte Europas. Die andere enthält eine Vielzahl hochwertiger Hefen, um Ihnen die gewünschten Aromen für Ihr gewähltes Bier und Anweisungen zur Zubereitung zu geben.

Wie man Bier macht

- ➞ 1. Vor dem Gebrauch alle Geräte mit Chemipro OXI-Reiniger und Sterilisator reinigen und sterilisieren.
- ➞ 2. Nehmen Sie den Hefebeutel und den Hopfenbeutel (falls vorhanden) aus dem vorgesehenen Fach des Beutels und legen Sie sie vorübergehend beiseite.
- ➞ 3. Fügen Sie 3 Liter kochendes Wasser in den Gärbehälter hinzu und gießen Sie den flüssigen Malzextrakt in den sterilisierten Gärbehälter und achten Sie darauf, das restliche Produkt in der Packung mit heißem Wasser zu entfernen. 1 kg Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.
- ➞ 4. Füllen Sie den Gärbehälter mit kaltem Wasser bis zu einem Volumen von 23 Litern und rühren Sie sorgfältig um. Überprüfen Sie, dass die Temperatur nicht über 25°C liegt, andernfalls tauchen Sie den Gärbehälter in Eiswasser, um ihn abzukühlen. Streuen Sie die Hefe ein und rühren Sie um.
- ➞ 5. Befestigen Sie das Gärröhrchen und seine Dichtung am Gärbehälterdeckel und sichern Sie den Deckel am Gärbehälter und achten Sie darauf, dass die Dichtung hält. Füllen Sie die Hälfte des U-förmigen Gärröhrchens mit Wasser, um die Gärung zu schützen.
- ➞ 6. Lassen Sie den Gärbehälter bei einer Temperatur zwischen 18-22°C für Lager, Pilsner und Helles und zwischen 20 und 25°C für Ale und Wheat. Bei niedrigeren Temperaturen wird die Gärung um mehrere Tage verlängert, und unter 15°C kann sie aufhören. Wenn bei einer höheren als der empfohlenen Temperatur gegärt wird, leidet die Qualität des Bieres.

➞ 7. MIT DRY HOPPING: nach 7 Tagen die Schwerkraft messen. Wenn sie 1.020 oder niedriger ist (oder 1.025, wenn Sie den Zucker durch Malzextrakt ersetzt haben), fügen Sie die Hopfenpellets hinzu, aber NICHT RÜHREN (der Hopfen wird sich natürlich zersetzen und verteilen). Wenn die Schwerkraft noch höher als die angegebenen Werte ist, überprüfen Sie sie nach 1 oder 2 Tagen erneut, bis sie das gewünschte Niveau erreicht, bevor Sie den Hopfen hinzufügen. Den Deckel wieder aufsetzen und die Gärung mit dem Hopfen fortsetzen lassen. HINWEIS: Dry Hopping kann Hopfenreste im fertigen Bier hinterlassen. Um dies zu vermeiden, können Sie einen Hopfenfilter verwenden, dies kann jedoch den Hopfengeschmack und das Aroma im fertigen Bier reduzieren. Lassen Sie es weitere 2-3 Tage fermentieren, bis das Blubbern aufhört, dann überprüfen Sie die Schwerkraft erneut mit einem Hydrometer. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn die Schwerkraft gleich oder niedriger als der in der folgenden Tabelle angegebene Wert ist. Wenn nicht, warten Sie noch 1-2 Tage und messen Sie erneut.

➞ 7. OHNE DRY HOPPING: nach 7 Tagen oder wenn das Blubbern aufhört, überprüfen Sie die Schwerkraft mit einem Hydrometer. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn die Schwerkraft gleich oder niedriger als der in der folgenden Tabelle angegebene Wert ist. Wenn nicht, warten Sie noch 1-2 Tage und messen Sie erneut.

1 **HINWEIS:** Die unten gezeigten Dichten basieren auf der Verwendung von Dextrose und Malzextrakt. Wenn die Gärung Vollständige Verpackung, fahren Sie mit der Abfüllung fort. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie den Hopfen vor der Abfüllung mindestens 2 Tage ziehen lassen.

STIL	ERWART	
	MIT DEXTROSE	MIT MALZEXTRAKT
HELLES	1.007	1.014
NZ PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE o IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012

WICHTIGER HINWEIS: Fahren Sie nicht mit dem Abfüllen fort, bis die Gärung abgeschlossen ist. Die einzige Möglichkeit, sicherzustellen, dass die Gärung abgeschlossen ist, besteht darin, zu überprüfen, dass die Schwerkraft für mindestens 48 Stunden konstant bleibt.

➞ 8. Fügen Sie etwa 5 g/l Zucker für die Flaschengärung oder etwa 3 g/l für die Fassgärung hinzu.

➞ 9. Lagern Sie die Flaschen oder Fässer etwa 2 Wochen lang an einem warmen Ort und lassen Sie das Bier dann an einem kühleren, dunkleren Ort ruhen, damit es klar wird.

➞ 10. Das Bier ist trinkfertig, sobald es klar wird, aber für ein weicheres Produkt lassen Sie es weitere 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort reifen.


Mr. Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279

info@mr-malt.it

www.mr-malt.it

Select language:



Mangrove Jack's CRAFT SERIES Kit



IMPORTANT

: ne jetez pas le sac avant d'avoir lu ces instructions car il contient des informations nécessaires.

Un tournant par rapport au kit de bière traditionnel. Chaque sachet a deux côtés. Un côté est rempli à froid avec certains des meilleurs extraits de malt d'Europe. L'autre contient une variété de levures de haute qualité pour vous donner les arômes désirés pour votre bière choisie et des instructions sur la façon de la préparer.

Comment faire de la bière

- ➞ 1. Avant utilisation, nettoyez et stérilisez tout l'équipement avec le détergent et stérilisant Chemipro OXI.
- ➞ 2. Retirez le sachet de levure et le sachet de houblon (si présent) du compartiment désigné du sac et mettez-les de côté temporairement.
- ➞ 3. Ajoutez 3 litres d'eau bouillante dans le fermenteur, et versez l'extrait de malt liquide dans le fermenteur stérilisé, en prenant soin de récupérer tout produit restant dans le paquet avec de l'eau chaude. Ajoutez 1 kg de sucre et remuez jusqu'à dissolution.
- ➞ 4. Remplissez le fermenteur avec de l'eau froide jusqu'à un volume de 23 litres et remuez soigneusement. Vérifiez que la température ne dépasse pas 25°C, sinon plongez le fermenteur dans de l'eau glacée pour le refroidir. Saupoudrez la levure et remuez.
- ➞ 5. Fixez le barboteur et son joint au couvercle du fermenteur et fixez le couvercle sur le fermenteur en vous assurant que le joint tient. Remplissez la moitié du U du barboteur avec de l'eau pour protéger la fermentation.
- ➞ 6. Laissez le fermenteur à une température comprise entre 18-22°C pour Lager, Pilsner et Helles et entre 20 et 25°C pour Ale et Wheat. À des températures plus basses, la fermentation sera prolongée de plusieurs jours, et en dessous de 15°C, elle peut s'arrêter. Si la fermentation se fait à une température plus élevée que celle recommandée, la qualité de la bière en souffrira.

➞ 7. AVEC DRY HOPPING : après 7 jours, mesurez la densité. Si elle est inférieure ou égale à 1.020 (ou 1.025 si vous avez remplacé le sucre par de l'extrait de malt), ajoutez les pellets de houblon mais NE REMUEZ PAS (le houblon se fragmentera et se dispersera naturellement). Si la densité est encore supérieure aux valeurs indiquées, vérifiez-la encore après 1 ou 2 jours jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau souhaité avant d'ajouter le houblon. Remplacez le couvercle et laissez la fermentation se poursuivre avec le houblon. REMARQUE : le dry hopping peut laisser des résidus de houblon dans la bière finie. Pour éviter cela, vous pouvez utiliser un filtre à houblon, mais cela peut réduire la saveur et l'arôme de houblon dans la bière finie. Laissez fermenter encore 2-3 jours jusqu'à ce que le bouillonnement cesse, puis vérifiez à nouveau la densité avec un hydromètre. La fermentation est terminée si la densité est égale ou inférieure à la valeur indiquée dans le tableau ci-dessous. Sinon, attendez encore 1-2 jours et mesurez à nouveau.

➞ 7. SANS DRY HOPPING : après 7 jours ou lorsque le bouillonnement cesse, vérifiez la densité avec un hydromètre. La fermentation est terminée si la densité est égale ou inférieure à la valeur indiquée dans le tableau ci-dessous. Sinon, attendez encore 1-2 jours et mesurez à nouveau.

1 **REMARQUE:** Les densités indiquées ci-dessous sont basées sur l'utilisation de dextrose et d'extrait de malt. Quand la fermentation est Emballage complet, procéder à la mise en bouteille. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de laisser infuser le houblon pendant au moins 2 jours avant la mise en bouteille.

STYLE	DENSITÉ ATTENDUE	
	AVEC DEXTROSE	AVEC EXTRAIT DE MALT
HELLES	1.007	1.014
NZ PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE o IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012



AVIS IMPORTANT: Ne procédez pas à l'embouteillage tant que la fermentation n'est pas terminée. La seule façon de s'assurer que la fermentation est terminée est de vérifier que la densité reste constante pendant au moins 48 heures.

➞ 8. Ajoutez environ 5 g/l de sucre pour l'embouteillage ou environ 3 g/l pour la fermentation en fût.

➞ 9. Conservez les bouteilles ou les fûts dans un endroit chaud pendant environ 2 semaines, puis laissez la bière reposer dans un endroit plus frais et plus sombre pour qu'elle devienne claire.

➞ 10. La bière est prête à être dégustée dès qu'elle devient claire, mais pour un produit plus doux, laissez-la mûrir dans un endroit frais et sombre pendant encore 2 semaines.