

**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



Mangrove Jack's sa quanto sia importante creare birra di alta qualità, fresca e piena di sapore. Ecco perché per i suoi malti utilizza alcuni dei migliori estratti appositamente selezionati che corrispondono ad ogni stile di birra.

MANGROVE JACK'S TRADITIONAL SERIES

Nome	Codice	Peso	Litri	Alcool	Densità	Zucchero da agg.	Amaro IBU	Colore EBC
BELGIAN PALE ALE	0520150	1,7 kg	10	9%	1004	0,5 kg	22-28	13-15
DUBBEL	0520160	1,7 kg	10	7,8%	1013	0,5 kg	18-24	20-25
ABBEY	0520170	1,7 kg	10	8%	1011	0,5 kg	22-28	30-35
SAISON	0520180	1,7 kg	15	8%	1001	0,5 kg	15-20	16-20
NORTHERN STAR BITTER	0520200	1,8 kg	23	4,2%	1010	1 kg	26-34	30-35
BLONDE LAGER	0520210	1,5 kg	23	4%	1005	1 kg	18-24	9
LUCID PILS	0520220	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	24-32	9
EXPORT STOUT	0520230	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	30-40	220-250
BROWN ALE	0520240	1,8 kg	23	4,2%	1006	1 kg	22-28	80-120
LAGER	0520250	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	18-24	7
PALE ALE	0520260	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	28-36	22-28
GINGER BEER	0520270	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	12-18	10-15

Come produrre la birra

- ⇒ 1. **Pulizia:** Prima dell'utilizzo, pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura con il detergente e sterilizzante Chemipro OXI.
- ⇒ 2. **Preparazione del lievito:** Rimuovere il sacchetto di lievito dal fondo della busta e metterlo momentaneamente da parte.
- ⇒ 3. **Preparazione dell'estratto:** Immergere la busta in acqua calda per 15 minuti per ammorbidire l'estratto di malto.
- ⇒ 4. **Versamento dell'estratto:** Aprire la busta e versare il contenuto nel fermentatore sterilizzato, risciacquando con acqua calda per recuperare tutto il prodotto.
- ⇒ 5. **Aggiunta acqua e zucchero:** Aggiungere acqua bollente e zucchero secondo le quantità indicate sul fronte della busta (boiling water volume, dextrose sugar). Mescolare bene fino a completo scioglimento.
- ⇒ 6. **Rabbocco:** Riempire il fermentatore con acqua fredda fino al volume finale indicato sulla confezione (final volume).
- ⇒ 7. **Inoculo lievito:** Verificare che la temperatura sia sotto i 25°C, poi versare il lievito a pioggia e mescolare.
- ⇒ 8. **Chiusura fermentatore:** Installare il gorgogliatore con guarnizione sul coperchio del fermentatore e sigillarlo bene. Riempire a metà la "U" del gorgogliatore con acqua.
- ⇒ 9. **Fermentazione:** Lasciare fermentare alla temperatura ideale indicata sul fronte della busta (optimal fermentation temperature).
- ⇒ 10. **Controllo densità:** Dopo 10 giorni o quando il gorgogliamento termina, verificare la densità con un densimetro. La fermentazione è conclusa se il valore corrisponde o è inferiore a quello indicato come "final SG". Se non è stabile da almeno 48 ore, attendere ancora.
- ⇒ 11. **Carbonazione:** Aggiungere circa 5 g/l di zucchero per la fermentazione in bottiglia oppure 3 g/l per rifermentazione in fusto.
- ⇒ 12. **Maturazione:** Conservare bottiglie o fusti in un luogo caldo per circa 2 settimane, quindi spostare in luogo fresco e buio per la chiarificazione finale.


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



Mangrove Jack's knows how important it is to create high-quality, fresh, and flavorful beer. That's why they use some of the best extracts specially selected for each beer style.

MANGROVE JACK'S TRADITIONAL SERIES

Name	Code	Weight	Li-tres	Al-cohol	Density	Sugar to add	Bitter IBU	EBC Color
BELGIAN PALE ALE	0520150	1,7 kg	10	9%	1004	0,5 kg	22-28	13-15
DUBBEL	0520160	1,7 kg	10	7,8%	1013	0,5 kg	18-24	20-25
ABBEY	0520170	1,7 kg	10	8%	1011	0,5 kg	22-28	30-35
SAISON	0520180	1,7 kg	15	8%	1001	0,5 kg	15-20	16-20
NORTHERN STAR BITTER	0520200	1,8 kg	23	4,2%	1010	1 kg	26-34	30-35
BLONDE LAGER	0520210	1,5 kg	23	4%	1005	1 kg	18-24	9
LUCID PILS	0520220	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	24-32	9
EXPORT STOUT	0520230	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	30-40	220-250
BROWN ALE	0520240	1,8 kg	23	4,2%	1006	1 kg	22-28	80-120
LAGER	0520250	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	18-24	7
PALE ALE	0520260	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	28-36	22-28
GINGER BEER	0520270	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	12-18	10-15

How to make beer

- ⇒ 1. **Cleaning:** Before use, clean and sanitise all equipment with Chemipro OXI.
- ⇒ 2. **Yeast Preparation:** Remove the yeast sachet from the bottom of the pouch and set it aside.
- ⇒ 3. **Soften Extract:** Place the pouch in warm water for 15 minutes to soften the malt extract.
- ⇒ 4. **Pouring the Extract:** Open the pouch and pour the contents into a sanitised fermenter. Rinse the pouch with hot water to recover all the product.
- ⇒ 5. **Add Water and Sugar:** Add boiling water and sugar as indicated on the front label (boiling water volume, dextrose sugar). Stir until fully dissolved.
- ⇒ 6. **Top Up:** Fill the fermenter with cold water up to the final volume as indicated (final volume).
- ⇒ 7. **Check Temperature and Pitch Yeast:** Ensure the temperature is below 25°C, then sprinkle the yeast on the surface and stir.
- ⇒ 8. **Seal Fermenter:** Fit the airlock and rubber grommet on the lid, then seal the fermenter. Fill halfway the airlock's U-bend with water to protect the brew.
- ⇒ 9. **Fermentation:** Keep the fermenter at the ideal fermentation temperature shown on the front of the pouch (optimal fermentation temperature).
- ⇒ 10. **Monitor Fermentation:** Wait for 10 days or until bubbling in the airlock stops. Check the gravity with a hydrometer. Fermentation is complete if the gravity is equal to or lower than the final SG stated on the pouch. If not, wait a few more days and check again. Only proceed with bottling when the final gravity is stable for at least 48 hours.
- ⇒ 11. **Priming Sugar:** Add approx. 5 g/l of sugar for bottle conditioning or 3 g/l for keg carbonation.
- ⇒ 12. **Maturation:** Store bottles or kegs in a warm place for about 2 weeks, then transfer to a cooler, darker location to clear and mature the beer.



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



Mangrove Jack's weiß, wie wichtig es ist, qualitativ hochwertiges, frisches und geschmackvolles Bier herzustellen. Deshalb verwenden sie einige der besten Extrakte, die speziell für jeden Bierstil ausgewählt wurden.

MANGROVE JACK'S TRADITIONAL SERIES

Name	Code	Gewicht	Liter	Alkohol	Dichte	Zucker zum Hin-zufügen	Bitterer IBU	EBC Farbe
BELGIAN PALE ALE	0520150	1,7 kg	10	9%	1004	0,5 kg	22-28	13-15
DUBBEL	0520160	1,7 kg	10	7,8%	1013	0,5 kg	18-24	20-25
ABBEEY	0520170	1,7 kg	10	8%	1011	0,5 kg	22-28	30-35
SAISON	0520180	1,7 kg	15	8%	1001	0,5 kg	15-20	16-20
NORTHERN STAR BITTER	0520200	1,8 kg	23	4,2%	1010	1 kg	26-34	30-35
BLONDE LAGER	0520210	1,5 kg	23	4%	1005	1 kg	18-24	9
LUCID PILS	0520220	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	24-32	9
EXPORT STOUT	0520230	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	30-40	220-250
BROWN ALE	0520240	1,8 kg	23	4,2%	1006	1 kg	22-28	80-120
LAGER	0520250	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	18-24	7
PALE ALE	0520260	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	28-36	22-28
GINGER BEER	0520270	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	12-18	10-15

Wie man Bier macht

- ⇒ 1. **Vorbereitung:** Vor dem Gebrauch alle Geräte mit Chemipro OXI Reiniger und Desinfektionsmittel reinigen und sterilisieren.
- ⇒ 2. **Hefe vorbereiten:** Den Hefebeutel vom Boden der Packung entfernen und beiseitelegen.
- ⇒ 3. **Extrakt erwärmen:** Die Packung 15 Minuten in heißes Wasser legen, um den Malzextrakt weicher zu machen.
- ⇒ 4. **Extrakt einfüllen:** Die Packung öffnen und den Inhalt in einen sterilisierten Gärbehälter gießen. Mit heißem Wasser nachspülen, um den gesamten Inhalt zu entnehmen.
- ⇒ 5. **Wasser und Zucker hinzufügen:** Kochendes Wasser und Zucker laut Angaben auf der Vorderseite der Packung hinzufügen (boiling water volume, dextrose sugar). Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- ⇒ 6. **Gärbehälter auffüllen:** Mit kaltem Wasser bis zum auf der Packung angegebenen Endvolumen auffüllen.
- ⇒ 7. **Temperatur prüfen & Hefe zugeben:** Sicherstellen, dass die Temperatur nicht über 25 °C liegt, dann die Hefe einstreuen und umrühren.
- ⇒ 8. **Gärverschluss montieren:** Gärverschluss mit Dichtung auf den Deckel montieren, Deckel schließen und Dichtung abdichten. Die U-förmige Kammer des Gärverschlusses zur Hälfte mit Wasser füllen.
- ⇒ 9. **Gärtemperatur einhalten:** Den Gärbehälter bei der auf der Packung angegebenen idealen Gärtemperatur stehen lassen (optimal fermentation temperature).
- ⇒ 10. **Gärung kontrollieren:** 10 Tage warten oder bis keine Blasenbildung mehr sichtbar ist. Dichte mit einem Hydrometer messen. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn die gemessene Enddichte dem Wert auf der Packung (final SG) entspricht oder darunter liegt. Andernfalls noch einige Tage warten und erneut messen. Nur dann mit der Abfüllung fortfahren, wenn die Enddichte mindestens 48 Stunden lang stabil bleibt.
- ⇒ 11. **Zucker zur Flaschengärung:** Etwa 5 g/l Zucker für die Flaschengärung oder 3 g/l für die Nachgärung im Fass hinzufügen.
- ⇒ 12. **Reifung:** Flaschen oder Fässer 2 Wochen lang an einem warmen Ort aufbewahren, anschließend an einem kühlen, dunklen Ort ruhen lassen, bis das Bier klar ist.

**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



Mangrove Jack's sait combien il est important de créer une bière de haute qualité, fraîche et pleine de saveur. C'est pourquoi ils utilisent certains des meilleurs extraits spécialement sélectionnés pour chaque style de bière.

MANGROVE JACK'S TRADITIONAL SERIES

Name	Code	Poids	Li-tres	Alcool	Densité	Sucre à ajouter	Bitter IBU	EBC Couleur
BELGIAN PALE ALE	0520150	1,7 kg	10	9%	1004	0,5 kg	22-28	13-15
DUBBEL	0520160	1,7 kg	10	7,8%	1013	0,5 kg	18-24	20-25
ABBEY	0520170	1,7 kg	10	8%	1011	0,5 kg	22-28	30-35
SAISON	0520180	1,7 kg	15	8%	1001	0,5 kg	15-20	16-20
NORTHERN STAR BITTER	0520200	1,8 kg	23	4,2%	1010	1 kg	26-34	30-35
BLONDE LAGER	0520210	1,5 kg	23	4%	1005	1 kg	18-24	9
LUCID PILS	0520220	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	24-32	9
EXPORT STOUT	0520230	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	30-40	220-250
BROWN ALE	0520240	1,8 kg	23	4,2%	1006	1 kg	22-28	80-120
LAGER	0520250	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	18-24	7
PALE ALE	0520260	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	28-36	22-28
GINGER BEER	0520270	1,8 kg	23	4,4%	1005	1 kg	12-18	10-15

Comment faire de la bière

- ⇒ 1. **Nettoyage** : Avant utilisation, nettoyer et stériliser tout le matériel avec le nettoyant-désinfectant Chemipro OXI.
- ⇒ 2. **Préparer la levure** : Retirer le sachet de levure du fond de la pochette et le mettre de côté temporairement.
- ⇒ 3. **Assouplir l'extrait** : Immerger la pochette dans de l'eau chaude pendant 15 minutes pour ramollir l'extrait de malt.
- ⇒ 4. **Verser dans le fermenteur** : Ouvrir la pochette et verser son contenu dans un fermenteur stérilisé. Rincer avec de l'eau chaude pour récupérer tout le produit restant.
- ⇒ 5. **Ajouter l'eau et le sucre** : Ajouter de l'eau bouillante et le sucre selon les quantités indiquées sur le devant de la pochette (boiling water volume, dextrose sugar). Bien mélanger pour dissoudre le sucre.
- ⇒ 6. **Compléter le volume** : Remplir le fermenteur avec de l'eau froide jusqu'au volume final indiqué sur la pochette.
- ⇒ 7. **Contrôle de température et ajout de levure** : Vérifier que la température ne dépasse pas 25 °C, puis saupoudrer la levure et bien mélanger.
- ⇒ 8. **Sceller le fermenteur** : Installer le barboteur et son joint sur le couvercle, puis sceller le fermenteur. Remplir à moitié le barboteur avec de l'eau pour protéger la fermentation.
- ⇒ 9. **Fermentation** : Laisser le fermenteur à la température de fermentation optimale indiquée sur le devant de la pochette.
- ⇒ 10. **Surveillance de la fermentation** : Attendre 10 jours ou jusqu'à l'arrêt du barboteur. Vérifier la densité avec un densimètre. La fermentation est terminée si la densité est égale ou inférieure à la densité finale indiquée sur la pochette. Sinon, attendre encore quelques jours et mesurer à nouveau. Procéder à l'embouteillage uniquement lorsque la densité reste stable pendant au moins 48 heures.
- ⇒ 11. **Sucre de refermentation** : Ajouter environ 5 g/l de sucre pour l'embouteillage ou 3 g/l pour la refermentation en fût.
- ⇒ 12. **Maturation** : Conserver les bouteilles ou les fûts dans un endroit chaud pendant environ 2 semaines, puis laisser la bière reposer dans un lieu frais et sombre pour qu'elle devienne limpide.