

## Grundsätzliches und Sortiment

Unsere Grundausrüstungen in Kombination mit den Bierkits von Brewferm bieten die perfekte Basis für das Hobbybrauen. Brewferm ist ein belgischer Hersteller von Malzextrakten der Superklasse. Das Sortiment reicht vom beliebten und spritzigen Pils, über das teuflisch starke Diabolo bis zum dunklen Klosterbier.



## Brauanleitung



Im Deckel des Bierkits befindet sich die Hefe und die Brauanleitung in den gängigsten Sprachen. Lesen sie die Brauanleitung sorgfältig durch.



Reinigen sie nun alle Utensilien mit heissem Wasser und sterilisieren sie diese mit einem Desinfektionsmittel



Erwärmen sie die geöffnete Büchse (Öffner ebenfalls sterilisieren!) im heissen, nicht kochenden Wasser, bis der Inhalt flüssig wird.



Giessen sie den heissen Inhalt der Büchse in den Gäreimer (vorher Auslaufhahn korrekt montieren!) und spülen sie die Büchse mit heissem Wasser aus, welches sie ebenfalls dem Sud begeben.



Geben sie die gemäss Beschrieb erforderliche Menge Wasser und evtl. Zucker hinzu (gemäss Beschrieb im Deckel des Bierkits). Am besten eignet sich vorab abgekochtes Wasser, welches man wieder auf 20 Grad abkühlen lässt (je nach Sauberkeit des Leitungswassers).



Vermischen sie alles und lassen sie den Sud auf ca. 23 Grad abkühlen.



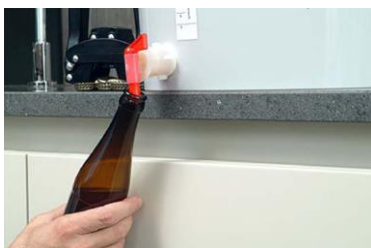
Kochen Sie 2 dl Wasser auf, lassen sie es dann auf unter 30 Grad abkühlen und geben sie die Trockenhefe hinzu.



Warten sie 15 Minuten, die Hefe ist nun aktiviert. Geben sie nun die Hefe dem Sud bei und rühren sie nochmals kräftig mit der sterilen Rührkelle den Sud durch.



Schliessen sie sofort den Deckel, drücken sie diesen fest auf den Gäreimer. Füllen sie die Gärglocke bis zur Mitte mit abgekochtem Wasser auf und drücken sie diese in die Öffnung im Deckel des Gäreimers. Warten sie nun 7-10 Tage.



Füllen sie den Sud bis ca. 2 cm unterhalb des Flaschenkopfes mit dem Jungbier. Geben je 0.5 Liter Flasche einen gestrichen Teelöffel Kristallzucker in die Flaschen und schliessen sie diese sofort zu! Stellen sie jede Flasche kurz einmal auf den Kopf.

**Brau- und Rauchshop GmbH, 056 666 35 18**

Hauptstrasse 1, 5026 Densbüren

Online-Shop: [www.brauundrauchshop.ch](http://www.brauundrauchshop.ch); Mail: [info@brauundrauchshop.ch](mailto:info@brauundrauchshop.ch)



Der wohl langweiligste Akt des Brauens!  
Stellen sie die Flaschen 10 Tage bei Raumtemperatur in eine dunkle Ecke. Danach für weitere 3 Wochen entweder in den Kühlschrank oder in den kühlen Keller (Schutz vor Sonne und Licht!)  
Eventuell ist dies bereits der richtige Zeitpunkt für den nächsten Sud? Bestellen Sie bequem in unserem Online-Shop weitere Bierkits!



Geniessen sie das selbstgebraute Bierchen und laden sie ihre Freunde ein zu einem Umtrunk des Eigenbräus!

Cheers!



Wir sind IHR Heimbrau-Partner! Gerne sind wir jederzeit für sie da und helfen ihnen bei Fragen und Problemen. Als schweizweit grösster Anbieter von Heimvermarktungsprodukten führen wir alles rund um die Themen Bier, Wein, Destillation, Wein, Räuchern, Würsten, Käse, Joghurt und vielem mehr! Besuchen Sie unseren Online-Shop:

**[www.brauundrauchshop.ch](http://www.brauundrauchshop.ch)**

In unserem Webshop erhalten sie alles rund um das Thema Bierbrauen, vom einfachsten Starter-Set bis zur vollautomatischen Bierbraumaschine.

Gerne dürfen Sie uns in unserem Show- und Verkaufsraum in Densbüren jeweils am Samstags von 0900-1600 Uhr ohne Voranmeldung und unter der Woche mit Voranmeldung (normale Büro Öffnungszeiten) besuchen.

Wir kennen nur zufriedene Kundinnen und Kunden! Testen sie uns!

Viel Erfolg und ein herzliches cheers vom Brau- und Rauchshop-Team



**Brau- und Rauchshop GmbH**  
**Hauptstrasse , 5026 Densbüren**  
[www.brauundrauchshop.ch](http://www.brauundrauchshop.ch)  
[info@brauundrauchshop.ch](mailto:info@brauundrauchshop.ch)  
Tel. 056 666 35 18