



DUNKLES BIER



SELBERBRAUEN



BIO-GERSTENMALZ



4L

=



X 6

oder



X 12

Brauen Sie zuhause Ihr eigenes Bier, damit Sie Ihren Freunden ein leckeres und hochwertiges Helles anbieten können (Alkohol 4 % vol.). In diesem Set finden Sie alles, was Sie brauchen, um Ihr eigenes Bier herzustellen: Bio-Malzkörner, Bio-Hopfen, einen Gärballon, ein Glas sowie wiederverwendbare Brautensilien.

Wenige Stunden Vorbereitung genügen. Nach 10 Tagen Geduld erhalten Sie 4 Liter Bier, das Sie in 6 75cl-Flaschen oder 12 33cl-Flaschen abfüllen können (Flaschen nicht im Lieferumfang enthalten).

Wenn Sie die mitgelieferte Anleitung befolgen und die Etappen für die Herstellung, Gärung und Ruhezeit einhalten, wird Ihr Bier geschmacklich mit dem der größten Braumeister mithalten können!

Da Sie die Utensilien beliebig oft wiederverwenden können, brauchen Sie nach dem ersten Brauen einfach nur ein Nachfüllset zu kaufen (Malz, Hopfen und Hefe), und schon können Sie weitere 4 Liter brauen. Erhältlich unter: www.radisetcapucine.com Tutorien, FAQ, zusätzliches Material und Flaschen finden Sie auf unserer Website:

www.radisetcapucine.com

Übermäßiger Alkoholenuss schadet der Gesundheit. Genießen Sie in Maßen.

1
Alle Utensilien sterilisieren* und gut abspülen.

2
Das Malz schroten.

3
Das Bio-Malz in heißes Wasser geben und gut kochen.

4
Durch ein, mit einem Tuch ausgelegtem Sieb filtern.

5
Zum Kochen bringen und den Hopfen hineingeben.

6
Erneut filtern, rasch herunterkühlen und dann in den Glasballon geben.

7
Hefe hinzufügen und umrühren.

8
5 bis 7 Tage gären lassen.

9
Durch einen Schlauch das klare Bier abziehen und dabei den Bodensatz im Glasballon belassen.

10
Bodensatz ausgießen und den Glasballon reinigen.

11
Das Bier zurück in den Glasballon füllen.

12
1-2 Tage fermentieren lassen.

13
Zucker (nicht enthalten) hinzufügen und in Flaschen abfüllen (nicht enthalten).

14
1-8 Wochen ruhen lassen, je nach Vorliebe.

15
Prost!



INHALT:

- 1 Glasballon mit 5 l Fassungsvermögen
- 1 Stopfen
- 1 Gärverschluss
- 1 Thermometer
- 1 Dichtemesser
- 1 Teströhrchen zur Messung der Bierdichte
- 1 Schlauch zum Umfüllen
- 1 Beutel für die Hopfeninfusion
- 1 Trichter
- 1 Heft mit vollständiger Anleitung
- 1 Protokoll zum Bierbrauen
- 800g Pilsner Malz, geschrotet und aus biologischem Anbau
- 350g Helles Münchner malz
- 50g Shokolademalz
- 1 Beutel Bierhefe
- 1 Beutel Bitterhopfen
- 1 Beutel Aromahopfen

*Detaillierte Anleitung im Begleitheft.

SELBST ZU BESORGEN:

- Küchengeräte, Utensilien,
- Leere Glasflaschen (5 Flaschen 75 cl oder 12 Flaschen 33 cl).

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR:	100 ml
ENERGIE / ENERGIE / ENERGY	1523 kJ / 364 kcal
FETT / MATIÈRES GRASSES / FAT: D'AVANT GÉSATURÉES / FETTSÄUREN / D'ONT ACIDES GRAS SATURÉS / OF WHICH SATURATED FAT:	2,3 g
KOHLENHYDRATE / GLUCIDES / CARBOHYDRATES D'AVANT ZUCKER / D'ONT SUCRES / OF WHICH SUGARS:	0,52 g
EIWEISS / PROTÉINES / PROTEINS:	80,81 g
SALZ / SEL / SALT	3,6 g
	10,16 g
	0,02 g



N° de lot / à utiliser de
préférence avant fin:



www.radisetcapucine.com

In Frankreich hergestellt und zusammengestellt durch

RADIS ET CAPUCINE 49353 C

42 rue des Perreyeux • ZA du CORMIER

BP50116 • 49803 TRÉLAZÉ CEDEX

GERSTENMALZ*

Allergene: Gluten
Nettogewicht: 800g

HELLES MÜNCHNER MALZ

nettogewicht: 350g

SHOKOLADEMALZ*

nettogewicht: 50g

BITTERHOPFEN*

Nettogewicht: 5 g

AROMAHOPFEN*

Nettogewicht: 5 g



Vor Feuchtigkeit geschützt
lagern.

*Zutaten aus kontrolliert
biologischem Anbau, FR-
BIO-01 zertifiziert.

Los-Nr./ Mindestens haltbar
bis: siehe neben dem Barcode.