

#7

Verschließe die Öffnung des Fasses mit dem mitgelieferten Druckventil ⑥.

**Tipp**

Du benötigst etwas Kraft, um das Druckventil in der Öffnung zu platzieren. Bitte achte darauf, den inneren Teil nicht in das Fass zu drücken.

Stelle das Braufässchen senkrecht, so dass das Druckventil ⑥ nach oben zeigt.

Info

Das Druckventil sorgt dafür, dass die während der Gärung auf natürliche Weise entstehende Kohlensäure im Bier gebunden wird.

„Für heute bist du fertig. Gut gemacht!“

#8

Lass das Braufässchen nun möglichst unbewegt für mindestens fünf Tage bei Raumtemperatur stehen. Die Gärphase darf auch einige Tage länger dauern, sollte jedoch nicht kürzer als fünf Tage sein.

Info

Die ersten fünf Tage braucht die Hefe, um den im Malz enthaltenen Zucker zu Alkohol und Kohlensäure zu verarbeiten.

ACHTUNG:

Während der Gärung kann Schaum aus dem Ventil austreten – Stelle das Fass bitte mit ausreichend Abstand zu Möbeln und Wänden auf und bewege es während der Gärung möglichst nicht.

#9

Nach fünf Tagen ist die Gärung deines Bieres abgeschlossen. Stelle dein Braufässchen nun für mindestens zwei Tage aufrecht in den Kühlschrank.

**Tipp**

In ungeöffnetem, gekühltem Zustand ist dein Bier mehrere Wochen haltbar.

Info

Die Zeit im Kühlschrank dient der natürlichen Klärung deines Bieres. Die Hefe sinkt auf den Boden des Fasses und das Bier wird klarer. Anders als bei industriellen Bieren mit mechanischer Filterung bleibt bei deinem Braufässchen eine natürliche Trübung im Bier erhalten.

#10

Hebe den roten Stift des Ventils vorsichtig an und warte, bis kein Druck mehr entweicht. Bei starker Schaumbildung solltest du ein bis zwei Gläser mit dem integrierten Zapfhahn zapfen.

**Info**

Dies dient der Druckminderung im Fässchen.

Zum Zapfen den Stift des Ventils nach oben ziehen und zur Seite drehen. Bei längerer Zapf-Pause, das Ventil wieder schließen.

**Tipp**

Lagere das Fässchen für optimalen Genuss nach dem Zapfen wieder kühl und genieße es innerhalb einiger Tage.

„Du hast es geschafft, PROST!“

Bedien- und Warnhinweise

- Der Gärprozess darf nur mit original Braufässchen Zutaten durchgeführt werden.
- Alle Zutaten sowie das Fass erst unmittelbar vor Beginn des Brauvorgangs öffnen.
- Die unverdünnten Zutaten sind nicht zum Verzehr geeignet.
- Die Ablassöffnung des Druckventils darf nicht verdeckt werden.
- Das Fass nicht übermäßig schütteln oder bewegen. Für optimalen Genuss das Fass vor dem Verzehr mindestens zwei Stunden kühl und aufrecht stehend lagern.
- Das Fass nicht unter 0° C oder über 30° C lagern.
- Das Fass keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Das Bier sollte nach dem Öffnen direkt getrunken werden.
- Sollte sich der Boden oder Deckel des Fasses wölben, muss durch Öffnen des Zapfhahns oder Entfernen des Druckventils sofort Druck abgelassen werden und der Gärprozess durch Entleeren des Fasses gestoppt werden.
- Beim Schütteln des Fasses und beim Einfüllen des heißen Wassers geeignete Vorkehrungen gegen Verbrühungen treffen.
- Bier darf nicht gewerbsmäßig vertrieben werden.
- Ausgemischtes und fermentiertes Produkt enthält Alkohol. Inhaltsstoffe und Alkoholgehalt variieren je nach individueller Rezeptur.
- Bei der Gärung kann es zum Austreten von Schaum und Bier aus dem Überdruckventil kommen. Das Fass daher während der Gärung in geeignetem Abstand zu Wänden und Einrichtungsgegenständen lagern. Fass auf geeignetem Untergrund aufstellen.

Braufässchen
BREW YOUR OWN!

ANLEITUNG

www.braufaesschen.com
info@braufaesschen.com
089 / 904 206 810

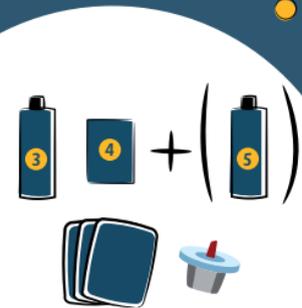
Customized Drinks GmbH
Landsbergerstr. 318 D
D-80687 München

Lieferumfang

Alles was du brauchst ist in deinem Paket:



- 1 leeres fünf Liter Fass als Gärbehälter
- 1 Fl. Malzextrakt
- 1 Fl. Hopfen
- 1 Packung Hefe
- 1 Druckventil
- 3 Bierdeckel



Bei einigen Biersorten oder bei individuell konfigurierten Bieren von www.braufaesschen.com können bis zu drei Aromen beiliegen.

Selber brauen

Die Vorbereitung deines Braufässchens dauert ca. 10 - 15 Minuten.

#1

Entferne den transparenten Deckel **1** auf der Oberseite des Fasses. Hebe diesen noch auf für Schritt #4.

Entleere das Malzextrakt **2** in dein Braufässchen.



Heiß
Kalt



#2

Fülle nun in die, inzwischen leere, Malzextrakt-Flasche **2** bis zur unteren Markierung kaltes Wasser und bis zur oberen Markierung kochendes Wasser.

Schütte das Wasser nun in dein Braufässchen.



ACHTUNG:
Die Flasche ist nun heiß! Nimm Dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

Info

Verwende nur dann Leitungswasser, wenn es zum Trinken geeignet ist und kein Chlor enthält. Benutze stilles Mineralwasser, wenn du dir unsicher bist!



#3

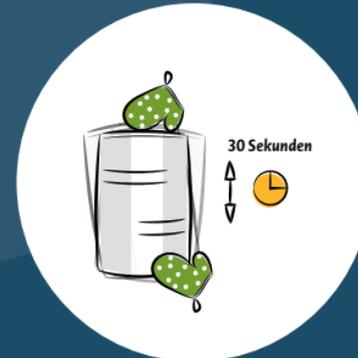
Setze den transparenten Deckel **1** erneut auf die Öffnung des Braufässchens

Schüttel das Fässchen 30 Sekunden. Beim Schütteln gegen den Deckel drücken.

ACHTUNG:
Das Fässchen ist nun heiß! Nimm Dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

Info

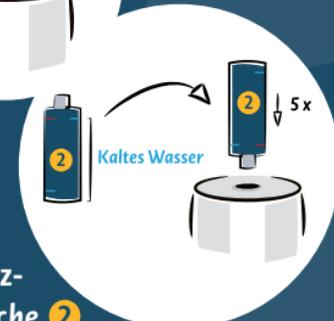
Dies dient dem Lösen der Bierwürze im heißen Wasser, bevor diese mit kaltem Wasser auf die Ursprungskonzentration zurück verdünnt wird.



#4

Entferne den transparenten Deckel **1** und entsorge ihn.

Gib den Hopfen **3** in das Fass.



#5

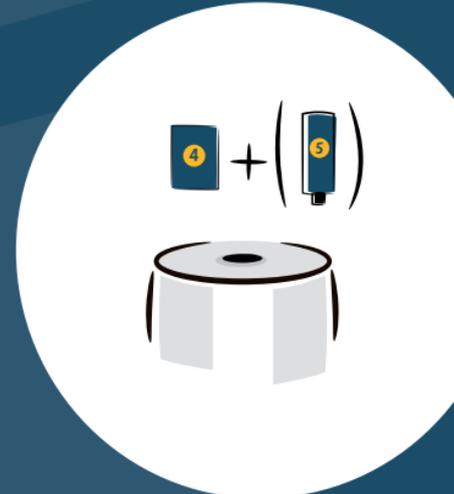
Fülle die Malzextrakt-Flasche **2** fünfmal bis zur oberen Markierung mit kaltem Wasser auf und gieße es in dein Braufässchen.

Tipp

Wenn beim Einfüllen des Wassers viel Schaum entsteht. Bitte den Ansatz für 5 - 10 Minuten ruhen lassen bevor das restliche Wasser zugegeben wird.

#6

Gib die Hefe **4** in das Fass. Wenn du ein zusätzliches Aroma **5** gewählt hast, gib dieses ebenfalls dazu.



Tipp

Auf www.braufaesschen.com kannst du dir dein Bier individuell konfigurieren.