

ИНСТРУКЦИЯ:

1. Clean and sterilise all equipment with Chempro or other homebrew cleaner/steriliser.
2. Remove yeast sachet underneath, then stand bag in hot water for 15 minutes.
3. Dissolve 1.3 kg of sugar in 2-3L hot water. Add to fermenter.
4. Empty malt extract into fermenter, rinse out with hot water and add to fermenter as well.
5. Top up fermenter to 23L using a mix of hot and cold tap water so final temperature is 20-25C. Mix well, add yeast.
6. Fit a water filled airlock to your fermenter and leave 10 days at 20-25C. Place fermenter safe in case of a leak.
7. After 10 days, check hydrometer reading. If 1007 or less, proceed to bottling/kegging. If above 1007, wait another few days.

FINISHING INSTRUCTIONS FOR KEGGING: Siphon your beer into a sterilised keg.

Add 120g sugar, place warm for two weeks then move to a cooler place for clearing.

FINISHING INSTRUCTIONS FOR BOTTLING: a) Use only well cleaned and sterilised bottles, proper beer bottles with either flip-top or crown cap, or PET bottles with screw cap. b) Add a teaspoon of sugar per 500ml bottle and seal. c) Leave warm for two weeks then move to a cool place for clearing.

INGREDIENTS: Malt and barley extract, invert sugar, hop extract, dried brewing yeast.

ALLERGENS: Cereals containing gluten.

ИНСТРУКЦИЯ:

1. Очистите и стерилизуйте все оборудование с ChemPro или других очистители / стерилизаторов.
2. Снимите пакетик дрожжей внизу, мешок поставив в горячей воде на 15 минут.
3. Растворите 1.3 кг сахара в 2-3L горячей воды.
4. Добавить в ферментер.
5. Долить в ферментер до 23 л воды так конечная температура составляет 20-25C. Хорошо перемешать. Добавить дрожжи.
6. Установите заполненный водой гидрозатвор на ферментер и оставьте на 10 дней при 20-25C. Положите ферментер в безопасном месте, чтобы не просочил.
7. После 10 дней проверить гидрометр. Если показывает 1007 или менее, перейти к розливу. Если выше 1007, подождать несколько дней.

Инструкции для перелива в бочку: Налейте пиво в стерильную бочку. Добавьте 120 г сахара, положите в теплое место на две недели потом переместите в прохладное место для урегулирования осадка.

Инструкции для розлива в бутылки: a) Используйте только чистые и стерилизованные бутылки, надлежащие пивные бутылки с любой флип-топ закрытием, или бутылки с металлическими крышками, или ПЭТ бутылки с винтовой крышкой. b) Добавить чайную ложку сахара на 500 мл бутылки и закрыть. c) Оставить в теплом месте в течение двух недель, после чего переместить в прохладное место для урегулирования осадка.

Ингредиенты: Солод и ячменный экстракт, инвертный сахар, экстракт хмеля, сухие пивные дрожжи.

АЛЛЕРГЕНЫ: Зерновые, содержащие глютен

INSTRUKCJA :

1. Wyczyść i wysterylizuj cały sprzęt przy pomocy Chempro lub innych środków sterylizujących.
2. Usuń saszetkę z drożdżami spod spodu i wsadź worek do ciepłej wody na 15 minut.
3. Rozpuść 1.3 kg cukru w 2-3L gorącej wody. Dodaj do fermentora.
4. Przełóż ekstrakt słodowy do fermentora, przepłukaj gorącą wodą torebkę i zawartość dodaj do fermentora.
5. Uzupełnij fermentor do 23L wodą o temperaturze 20-25C. Zamieszaj dobrze, dodaj drożdże.
6. Przymocuj rurkę fermentacyjną do fermentora i zostaw na 10 dni w temp. 20-25C. Ustaw fermentor bezpiecznie aby nie wyciekła zawartość.
7. Po 10 dniach, sprawdź odczyt chydrometru. Jeśli jest na pozycji 1007 lub mniej przystąp do butelkowania / beczkowania. Jeśli powyżej 1007, Poczekaj kilka dni.

Instrukcja beczkowania: Przelej пиво do sterylnej beczki. Dodaj 120g cukru, odstaw do ciepłego pomieszczenia na dwa tygodnie potem przestaw do zimniejszego w celu opadnięcia osadu.

Instrukcja butelkowania: a) Użyj tylko czystych i wysterylizowanych butelek, odpowiednich do piwa czyli butelek kapslowanych lub zakręcanych typu PET. b) Dodaj tyżeczkę cukru od herbaty na butelkę 500 ml i zamknij.

c) Pozostaw na dwa tygodnie w ciepłym pomieszczeniu potem przenies do zimniejszego w celu opadnięcia osadu.

Składniki: Ekstrakt słodu i jęczmienia, inwertowany cukier, ekstrakt chmielowy, suszone drożdże piwowskie.

Alergeny: Zboża zawierające gluten.

e1.75kg



Hambleton Bard Ltd
Cobnar Wood Close
Chesterfield S41 9RQ
UNITED KINGDOM

www.bulldogbrews.co.uk

www.bulldogbrews.ru

www.bulldogbrews.pl