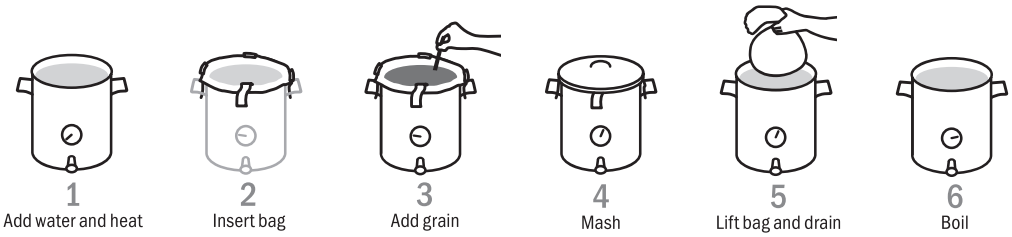

EN Operating instructions The Brew Bag/ Keggle Bag

The Brew Bag and the Keggle Bag are easy and economical fabric filters for home brewers to start all-grain brewing according to the Brew in a Bag-method (BIAB). These Bags are designed to be used in a **single step** full volume mash at around 67 °C.

A typical brew session would go as follows:

Step 1: Add strike water and heat
To calculate your required strike water, take 80% of the maximum volume of your brewing kettle. Heat the water to 70 °C.

Step 2: Insert the Brew Bag
Turn the heat source off and insulate the kettle to prevent heat loss. Insert the Brew Bag into the brewing kettle, prevent the bag from slipping into the kettle.

Step 3: Add the malt
To calculate the required amount of malt (kg), take 25% of the strike water (ratio 1:4). Add the crushed malt to the Brew Bag. Stir well. The temperature of the mash will now be 67 °C.

Step 4: Mash
Put the lid on the brewing kettle, wait 30 minutes. Then stir and wait another 30 minutes.

Step 5: Lift the Brew Bag & drain
Lift the bag carefully out of the brewing kettle. Squeeze the wort out of the grain into the kettle.

Step 6: Boil
Remove the insulation and turn on the heat source. Proceed with your hop schedule and remainder of your recipe. The wort you eventually maintain is about 50% of the brewing kettle volume and has a density of approximately 1.060.

Clean: Hand-wash the Brew Bag with warm water and dishwashing soap. Triple rinse with clear water and then hang to dry (air dry only, no clothes dryer). The Brew Bag will dry very quickly when hung. There is no need to wring out the Brew Bag.

DE Gebrauchsanweisung für die Braubeutel „The Brew Bag/Keggle Bag“

Die Braubeutel Brew Bag und Keggle Bag sind praktische und kostengünstige Stofffilter für alle, die gerne zu Hause nach der „Brew in a Bag-Methode“ (BIAB) mit dem Maischebrauen beginnen möchten. Die Braubeutel wurden entwickelt, um bei einer Temperatur von etwa 67 °C in nur **einem Schritt** Vollmaische herzustellen.

Das Brauverfahren verläuft wie folgt:

Schritt 1: Einmaischwasser hinzugeben und erhitzen
Um die erforderliche Menge Einmaischwasser zu bestimmen, nehmen Sie 80 % des Höchstvolumens Ihres Braukessels. Erhitzen Sie das Wasser auf 70 °C.

Schritt 2: Braubeutel hineinlegen
Schalten Sie den Herd aus und isolieren Sie den Kessel, damit keine Hitze verloren geht. Legen Sie den Braubeutel in den Braukessel. Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht vollständig in den Kessel rutscht.

Schritt 3: Malz hinzugeben
Um die erforderliche Menge Malz (kg) zu bestimmen, nehmen Sie 25 % des Einmaischwassers (Verhältnis von 1:4). Füllen Sie das geschrotete Malz in den Braubeutel. Rühren Sie das Ganze gut um. Die Maische hat nun eine Temperatur von 67 °C.

Schritt 4: Maische
Legen Sie den Deckel auf den Braukessel und warten Sie 30 Minuten. Rühren Sie anschließend um und warten Sie weitere 30 Minuten.

Schritt 5: Braubeutel herausnehmen und abtropfen lassen
Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Braukessel. Drücken Sie die Würze aus dem Getreide in den Kessel aus.

Schritt 6: Kochen
Entfernen Sie die Isolierung und schalten Sie den Herd wieder ein. Fahren Sie mit Ihrem Hopfenschema und dem restlichen Teil Ihres Rezepts fort. Die Würze, die Sie am Ende erhalten, nimmt etwa 50 % des Braukesselvolumens ein und hat eine Dichte von etwa 1,060.

Reinigung: Waschen Sie den Braubeutel von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie ihn dreimal mit klarem Wasser aus und hängen Sie ihn zum Trocknen auf (an der Luft trocknen lassen, nicht im Wäschetrockner). Der Braubeutel trocknet so sehr schnell. Sie brauchen ihn nicht auszuwringen.

The Brew Bags below are custom-made for our Brewferm® kettles / Die folgenden Braubeutel werden speziell für unsere Brewferm® Braukessel hergestellt:

Brew Bag item number / Artikelnummer	For Brewferm® homebrew kettle item number / Für Brewferm® Braukessel Artikelnummer		Dimensions Bag: ∅ x height / Abmessungen Beutel: ∅ x Höhe
057.009.27	057.095.1 (electric/elektrisch)	27 l	36 x 37 cm
057.009.25	057.620.25P	25 l	36 x 31 cm
057.009.35	057.620.35P	35 l	36 x 43 cm
057.009.50	057.620.50P	50 l	40 x 47 cm

The Brew/Keggle Bags below are intended for other brew kettles / Die folgenden Brew/Keggle Bags sind für andere Braukessel bestimmt:

Brew/Keggle Bag item number / Artikelnummer	Maximum diameter brewing kettle / Höchstdurchmesser Braukessel	Dimensions Bag: ∅ x height / Abmessungen Beutel: ∅ × Höhe	Volume brewing kettle / Volumen Braukessel
057.009.23	32 cm	35 x 43 cm	19 l – 23 l
057.009.40	32 cm	35 x 58 cm	30 l – 40 l
057.009.59	40 cm	42 x 45 cm	38 l – 59 l
057.009.57	45 cm	47 x 62 cm	47 l – 57 l
057.070.5	27 cm	28 x 58 cm	50 l