

GOLD

Muntons

40 PINT BEER KIT ABV APPROX 4.5%

ENGLISH UK

Continental Pilsner

Continental Pilsner embodies the full character of European lager style beers - light, delicate and thirst quenching yet richly satisfying. This Continental Pilsner beer preserves the delicate balance of natural hop bitterness with the sweetness of malt and is best served chilled to around 5°C or 41°F. In keeping with our Gold standard, by using the easy-to-follow brewing instructions below, you will brew beer of the very highest quality - a quality which compares most favourably with the fine pilsners enjoyed across mainland Europe.

Docklands Porter

At the turn of the 19th century a very special beer was brewed for the dockyard workers of the bustling Port of London. Docklands Porter was named after the strong men who unloaded cargo from the ships berthed at the many wharves along the Thames. Porter had a uniquely rich, satisfying flavour which quenched the thirst of dockers after long, hard shifts. Now you can recapture the unique taste of Victorian Porter. The distinctive light hop character, full malt flavour and rich colour is achieved by using only the finest roasted malts.

Highland Heavy

Centuries ago in the highlands of Scotland small breweries began producing rich, dark, hoppy ales known locally as 'Heavy'. In addition 'Light' beers were also brewed which are known south of the border as Milds. But it was always a pint of 'Heavy' which typified the Highlander's preference. Muntons Gold enables you to brew this distinctive bitter, with its dark, malty flavour balanced by a generous helping of hops. To enjoy Highland Heavy Ale at its best serve at cellar temperature.

Imperial Stout

As Imperial Russia extended its territories into the Baltic States during the early 1780's, Catherine the Great - Empress of all Russia fell in love with the taste of strong British Stout. With its full body, rich black colour and distinctive dry bitterness Imperial Stout captures the essence of this truly classic beer. Capped by a smooth, creamy head, it is a brew to be savoured and enjoyed - especially when served very cold at around 5°C or 41°F.

Old English Bitter

This fine Old English Bitter rekindles the full bodied, rich ales of Victorian Britain. Enjoyed best when served at cellar temperature 13°C, 56°F, this quality beer combines premium brewing malt and the choicest hops, to follow a centuries-old tradition of fine brewing. In keeping with this tradition, you can now recreate the taste enjoyed by Victorian England, with this excellent Old English Bitter - a taste which improves and matures with age.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Keeping troops supplied with fresh beer in the British East Indies proved to be a problem. The long journey by sea spoilt ordinary beers so a special beer was brewed to survive the journey.

India Pale Ale was brewed to a high alcoholic strength to keep bacteria at bay during the voyage. On arrival, the beer was 'watered down' to normal pub strength for the troops. Officers, of course, had access to the non-diluted version! The Muntons Gold India Pale Ale kit gives you the choice to brew the Troops Tipple at approximately 4.5% ABV or the Higher Rank's Reserve - a higher strength version at approximately 6% ABV. Only the Troops Tipple complies strictly with the "Reinheitsgebot". Serve either version at cellar temperature (about 13°C, 56°F) to fully appreciate the light delicate flavour of these beers.

BREWING INSTRUCTIONS - BREWS 40 UK PINTS

- 1 Place the two cans in hot water for 5 minutes to soften contents.
- 2 Open the two cans and pour the contents into a clean and sterilised fermenter.
- 3 Boil 6 pints (3.5 litres) of water and add to the fermenter.
- 4 Mix thoroughly to ensure that the malt extract is completely dissolved.
- 5 Add 29 pints (16.5 litres) of cold water to bring the volume up to 5 UK gallons. Stir and let stand until the temperature reaches 18 - 21°C (65-70°F).
- 6 Sprinkle in the yeast supplied and stir.
- 7 Cover the fermenter, place in a warm area, 18-21°C (65-70°F) and leave to ferment.
- 8 Fermentation will be complete when bubbles cease to rise (usually after 7-8 days), or if you use a hydrometer, when the gravity remains constant at a figure below 1014°.
- 9 Siphon the beer (avoid disturbing the yeast sediment) into the strong bottles or a pressure barrel. CAUTION use only returnable beer bottles. One trip/non-returnable bottles are not adequate to withstand conditioning pressure.
- 10 Add 1/2 teaspoonful of light Spraymalt per pint to each bottle, or a maximum of 3ozs (85 grams) per 5 UK gallon pressure barrel. Sugar may be used instead.
- 11 Cap and seal the bottles securely and stand them in a warm place, 18 - 21°C (65 - 70°F), for 2 days.
- 12 Finally, move the bottles to a cool place for at least 21 days, or until the beer is clear, before drinking.

Higher Rank's Reserve - ABV APPROX. 6%

Follow the instructions for Troops Tipple but at stage 2 add 1kg of sugar (preferably brewing sugar) to the clean and sterilised fermenter along with the contents of the two cans. Follow remaining instructions but note that at step 8 the hydrometer reading may be slightly higher (up to 1019°).

ITALIAN IT

Continental Pilsner

La Continental Pilsner incarna tutto il carattere delle birre Lager di stile europeo, leggere, delicate e dissetanti ma anche riccamente soddisfacente. Questa birra preserva il delicato bilanciamento dell'amaro naturale del luppolo con la dolcezza del malto e si presenta meglio se servita molto fresca a 5 °C circa (41°F). Coerentemente con il nostro standard Gold, seguendo le facili istruzioni che troverai in fondo, sarai in grado di produrre una birra di

altissima qualità favorevolmente comparata alle ottime birre Pilsner apprezzate in Europa continentale.

Docklands Porter

Alla fine del 19° secolo si produceva questa birra speciale per i lavoratori dei cantieri navali del vivace porto di Londra. Docklands Porter prende il nome dai robusti operai che scaricavano le merci dalle navi ormeggiate nei numerosi moli lungo il fiume Tamigi. La birra Porter aveva un aroma particolarmente ricco e soddisfacente e riusciva a calmare la sete dei portuali dopo lunghi e faticosi turni di lavoro. Ora puoi ricreare il gusto unico della Porter vittoriana. Il distintivo carattere di questa birra è rappresentato da un luppolo leggero, un ricco sapore di malto e da un colore intenso e profondo ottenuto utilizzando solo i migliori mali tostati.

Highland Heavy

Secoli fa, nelle Highlands scozzesi, le piccole birrerie incominciarono a produrre birre ricche, scure e luppolate conosciute con il nome di "Heavy". Venivano anche prodotte le birre "Light", conosciute a sud del confine come Milds. Tuttavia una pinta di "Heavy" ha sempre caratterizzato la preferenza del Highlander.

La Muntons Gold ti permette di produrre questo distintivo amaro che, con il suo carattere scuro e malato, viene bilanciato dall'aiuto del luppolo. Servire a temperatura ambiente (13 °C, 56°F) per apprezzare al meglio la birra Highland Heavy.

Imperial Stout

Quando la Russia Imperiale estese i suoi territori negli Stati Baltici nei primi anni Ottanta del Settecento, Caterina la Grande, Imperatrice di tutta la Russia, si innamorò del gusto forte delle birre British Stout.

Con il suo corpo pieno, il ricco colore nero e l'amaro secco, la Imperial Stout cattura l'essenza di questa birra veramente classica. Ricoperta da una omogenea e cremosa schiuma, è una birra da gustare servita molto fresca a 5 °C circa (41°F).

Old English Bitter

La pregiata Old English Bitter riaccende lo spirito delle ricche e corpose birre della Gran Bretagna vittoriana. Gradita meglio se servita a una temperatura di 13 °C (56°F), la qualità di questa birra unisce il malto e i luppoli migliori mantenendo viva una tradizione secolare di produzione di ottima birra. Con questa eccellente Old English Bitter potrai ricreare il gusto apprezzato dall'Inghilterra vittoriana che migliora e matura con l'età.

India Pale Ale ("Bevanda delle Truppe")

L'approvigionamento di birra fresca per le truppe nelle Indie orientali britanniche si rivelò un problema. La lunga traversata via mare rovinava le normali birre e così crearono una birra speciale per sopravvivere al viaggio. La India Pale Ale era prodotta con un alto grado alcolico per preservarla dai batteri. All'arrivo la birra veniva diluita con acqua fino a raggiungere una normale gradazione alcolica per le truppe. Naturalmente gli ufficiali avevano accesso alla versione non diluita!

La Muntons Gold India Pale Ale ti permette di produrre la "Bevanda delle Truppe" a una gradazione alcolica di circa 4,5% ABV o la versione "Riserva di Alto Grado" con un maggiore grado alcolico di circa 6% ABV. Solo la versione "Bevanda delle Truppe" rispetta rigorosamente il "Reinheitsgebot". Servire entrambe le versioni a temperatura ambiente (13 °C circa, 56°F) per apprezzare l'aroma delicato di queste birre.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO - 23 LITRI

CIRCA 4.5% ABV

- 1 Immergere i due barattoli in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estrazione diventi liquido.
- 2 Aprire le due latte e versare il contenuto in un fermentatore pulito e sterilizzato.
- 3 Bollire e aggiungere nel fermentatore 3,5 litri di acqua.
- 4 Mescolare accuratamente fino al completo scioglimento del contenuto.
- 5 Aggiungere 16,5 litri di acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 litri. Mescolare e lasciare riposare verificando che la temperatura sia tra i 18° e i 21°C (65-70°F).
- 6 Spargere il lievito fornito sulla superficie del mosto e mescolare.
- 7 Chiudere il fermentatore, posizionarlo in un luogo dove la temperatura è tra i 18° e i 21°C (65-70°F) e lasciare fermentare.
- 8 La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (solitamente dopo 8-12 giorni) o, se si utilizza un densimetro, quando la densità risulta inferiore a 1.014.
- 9 Trasvasare la birra (facendo attenzione a non versare i sedimenti di lievito) in bottiglie resistenti o in un fusto a pressione.
- ATTENZIONE: utilizzare solo bottiglie per birra riutilizzabili. Bottiglie monouso/non riutilizzabili potrebbero non avere abbastanza resistenza alla pressione di imbottigliamento.
- 10 Per ottenere la tipica schiuma e carbonica, versare in ogni bottiglia 5/6 grammi di zucchero per litro. La quantità di zucchero può essere aumentata leggermente se si vuole ottenere una birra più frizzante. In questa fase lo zucchero deve essere aggiunto indipendentemente dal malto utilizzato per attivare la fermentazione secondaria.
- 11 Tappare le bottiglie saldamente e posizionarle per due giorni in un luogo dove la temperatura è tra i 18° e i 21°C (65-70°F).
- 12 Infine, spostare le bottiglie in un luogo più fresco per almeno 21 giorni o fino a che la birra sarà diventata chiara. Salute!

"Riserva di Alto Grado" - ABV 6% CIRCA (SOLO PER MUNTONS GOLD INDIA PALE ALE)

Segui le istruzioni per la "Bevanda delle Truppe" ma al passaggio numero 2 aggiungi 1 kg di zucchero (preferibilmente destrosio monodrato) nel fermentatore pulito e sterilizzato insieme al contenuto dei due barattoli. Proseguì con le restanti istruzioni ma ricorda che al passaggio numero 8 la densità misurata potrà risultare leggermente maggiore (fino a 1.019).

DUTCH NL

Continental Pilsner

Continental Pilsner heeft het volle karakter van pilsner bier: licht, delicate en dorstlessend, en zeer bevredigend.

Dit Continental Pilsner bier behoudt de delicate balans van de bitterheid van natuurlijke hop en de zoetheid van mout, en kan het beste worden geserveerd op een temperatuur van zo'n 5°C (41°F). Door de eenvoudige brouwinstucties te volgen kunt u, geheel overeenkomstig onze Gold standaard, bier van de allerhoogste kwaliteit produceren, een kwaliteit die zich kan meten met het beste pils.

Docklands Porter

Aan het begin van de 19e eeuw werd er een zeer speciaal bier gebrouwen voor de havenarbeiders van de drukke Londense haven. Docklands Porter ontleende zijn naam aan de sterke kerels die de schepen losten aan de vele kades langs de Thames. Porter had een unieke volle smaak die de dorst van de arbeiders wist te lessen na lange uren van hard werken.

U kunt nu de unieke smaak van Victorian Porter opnieuw tot leven brengen. Het kenmerkende lichte hopkarakter, de volle moutsmaak en ijske kleur worden bereikt door alleen maar de allerfijNSTe gebrande moutsorten te gebruiken.

Highland Heavy

Eeuwen geleden begonnen brouwerijen in de Highlands van Schotland volle, donkere en hoppiige ales te produceren, die plaatselijk bekendstonden als „Heavy“. Daarnaast werden ook „Light“ biersoorten gebrouwen die ten zuiden van Schotland bekendstaan als „Milds“. Maar het was altijd een pint „Heavy“ die de voorkeur van de Highlanders kreeg. Met Muntons Gold kunt u deze kenmerkende bier brouwen, met zijn donkere kleur en moutige smaak die wordt gecompenseerd door fijne hopsoorten. Highland Heavy Ale komt het beste tot zijn recht als deze op keldertemperatuur wordt geserveerd.

Imperial Stout

Toen het Russische keizerrijk rond 1780 zijn grondgebied uitbreidde met de Baltische staten, werd Catharina de Grote (tsarina van Rusland) verliefd op de smaak van het krachtige Britse stout bier.

Met zijn stevige body, volle diepdonker kleur en kenmerkende droge bitterheid, vertegenwoordigt Imperial Stout de ware essentie van dit klassieke bier. Met zijn soepele en romige schuimkraag is dit een biersoort om rustig van te genieten, zeker wanneer het koud wordt geserveerd op een temperatuur van 5°C (41°F).

Old English Bitter

Deze fijne Old English Bitter is een eerbetoon aan de volle, krachtige ales uit het Victoriaanse tijdperk. Dit kwaliteitsbier, dat het beste kan worden geserveerd op een keldertemperatuur van 13°C (56°F), combineert de allerbeste mout met de allerfijNSTe hopsoorten volgens een eeuwenoude brouwtraditie. U kunt nu helemaal volgens deze traditie de smaak uit het Victoriaanse Engeland doen herleven met deze uitstekende Old English Bitter, een smaak die rijpt en beter wordt naarmate het bier langer wordt bewaard. Serveer beide varianten op keldertemperatuur (circa 13°C, 56°F) om de smaak volledig tot zijn recht te laten komen.

India Pale Ale (Troops Tipple)

De bevoorrading van de troepen in Brits-Indië met vers bier bleek een flink probleem te zijn. Omdat gewone biersoorten door de lange zeereis bedierven, werd er een speciaal bier gebrouwen om de tocht te doorstaan.

India Pale Ale werd gebrouwen met een hoger alcoholpercentage om bacteriën gedurende de reis te geven kans te geven tijdens de reis. Na aankomst werd het bier voor de gewone soldaten aangelegd met water tot de sterke die in de pubs gangbaar was.

Maar de officieren daarentegen, konden uiteraard genieten van de niet-aangelenige versie! De Muntons Gold India Pale Ale kit geeft u de keuze om de Troops Tipple te brouwen met circa 4,5 volumepercent.

BROUWINSTRUCTIES VOOR HET PRODUCEREN VAN 23 LITER

CIRCA 4,5 VOLUME PERCENT (GEEN SUIKER VEREIST)

- 1 Plaats de twee blikken gedurende 5 minuten in heet water om de inhoud zachter te maken.
- 2 Open de twee blikken en schenk de inhoud in een schone en gesteriliseerde gistskuip.
- 3 Breng 3,5 liter water aan de kook en voeg dat toe aan de gistskuip.
- 4 Meng zorgvuldig om ervoor te zorgen dat het mourextract volledig wordt opgelost.
- 5 Voeg 16,5 liter koud water toe om het volume te vergroten tot 22,5 liter.
- Roer de inhoud en laat deze rusten totdat een temperatuur van 18 tot 21°C (65-70°F) is bereikt.
- 6 Stooi er de bijgeleverde gist in en roer.
- 7 Dek de gistskuip af en zet deze op een warme plek van 18 tot 21°C (65-70°F) om de inhoud te laten fermenteren.
- 8 De fermentatie is voltooid wanneer er belletjes ontstaan (meestal na 8 tot 12 dagen) of – als u een hydrometer gebruikt – wanneer het soortelijk gewicht constant blijft op een waarde lager dan 1,014°.
- 9 Hevel het bier over (zonder het gistsediment te versturen) in sterke flessen of een drukvat. VOORZICHTIG: gebruik alleen bierflessen met statiegeld. Wegwerpflennen zijn niet geschikt om de interne druk te weerstaan.
- 10 Voeg aan elke fles 1/2 theelepel Light Spraymalt per 1/2 liter toe, of maximaal 85 gram voor een drukvat van 22,5 liter. Daarvoor in de plaats kan ook suiker worden gebruikt.
- 11 Kurk en verzegel de flessen zorgvuldig en laat ze 2 dagen lang op een warme plek van 18 tot 21°C (65-70°F) staan.
- 12 Verplaats de flessen tot slot naar een koel plek en laat ze daar minstens 21 dagen staan of totdat het bier helder is, voordat u het gaat drinken.

HIGHER RANK'S RESERVE - CIRCA 6 VOLUME PERCENT (SUIKER VEREIST)

Volg de instructies voor Troops Tipple, maar voeg bij stap 2 1 kg suiker (het liefst maltose, of moutsuiker) toe aan de schone en gesteriliseerde gistskuip, samen met de inhoud van de twee blikken. Volg de overige instructies, maar houd er wel rekening mee dat in stap 8 de hydrometer een wat hogere waarde (tot 1,019°) kan aangeven.

FINNISH FI

Continental Pilsner

Continental Pilsner on mallasjemerkin eurooppalaista lager-oluista. Se on kevyt, aistikas olut, joka sammuttaa janon ja on samalla rikkaita tydyttävää.

Continental Pilsner säilyttää luonnonhumalan karvauden ja maitaiden makeuden välimisen tasapainon. Se tulee tarjota vilennettyynä noin 5°C (41°F).

Gold-standardbiermaiden nootattaa, ja käyttää helposti nootattavia valmistusohjeita, voit panna erittäin korkealaatuista olutta. Tämän oluen laatu voi verrata kaikiksi malleriin Euroopassa nauttittavien erinomaisiin pilsnereihin.

Docklands Porter

1800-luvun vaihteessa Lontoon kiireisen sataman telakkatyöläisille sunnitteltiin oma erityinen olut. Docklands Porter nimettiin tavaroilla Thamesin monissa satamissa olevista laivoista lastaavien väkiä varten. Se on kuitenkin ollut aina suosittu alkoholitemppu. Gold-standardbiermaiden nootattaa, ja käyttää helposti nootattavia valmistusohjeita, voit panna erittäin korkealaatuista olutta. Tämän oluen laatu voi verrata kaikiksi malleriin Euroopassa nauttittavien erinomaisiin pilsnereihin.

Nyt sinäkin voit kokea Victorian Porterin ainutlaatuisen maun.

Kevyiden humalan antama luonne, täysalmittelainen maku ja rikas värin saavutetaan käytäväällä vain parhaita paahdetuja maitaita.

Highland Heavy

Vuosisatoja sitten Skotlannin ylämailla pienpanimot alkoivat tuottaa rikasta, tummata, vahvasti humaluttua olutta, joka tunnettiin "Heavy". Isäksä tehtiin "Light" oluita, jotka tunnetaan Englannissa nimellä "Milds". Yleensä ylämaiden asukkaiden suosikkiluoliutti olivat kuitenkin juuri "Heavy". Muntons Goldin tuotteiden avulla voit panna tätä selvästi muista oluitista erottuvaa bitteriä, jonka maku on tumma ja maltainen ja jota tasapainottaa runsas humalointi.

Saadaksesi parhaan Highland Heavy Ale -nautinnon tarjoile se kellarilämpötilassa.

Imperial Stout

Kun keisarillinen Venäjä laajentui Baltian valtioihin 1780-luvun alkupuolella, keisarinna Katarina Suuri rakastui vahan brittiläisen stoutin makuun.

Täyteläisellä rungollaan, rikkalaalla mustalla väriillään ja muista oluita erottuvalla kuivaltaa kaavaudellaan Imperial Stout tavoittaa tämän klassikko-oluen olenaisuusmatto piirteet. Sulava, kermainen vahto korostaa sitä, että tässä on olut, joka tulee juoda nautiskellen – etenkin kun se tarjoillaan kylmänä, noin 5°C (41°F) lämpötilassa.

Old English Bitter

Tämä erinomainen Old English Bitter on aikamatkaan on kuningatar Viktorian ajan Iso-Britannian täysirunkoisin rikkaisiin aleihin. Tämä parhaamillaan kellarilämpötilassa 13°C (56°F) tarjoiltu laatuolut yhdistää ensiläatuisten panomaltaan ja varvastettu valittu humalat, noudataan tietä satavuotisia panemisperiaatteita. Tämän perinteinen mukaisesti voit nyt luoda uudelleen viktoriaanisen Englannin maun erinomaisella Old English Bitter -olulla, jonka maku paranee ja kypsyy iän myötä. Oluen vahvuus on noin 6%. Tarjolle kumpikin versio kellarilämpötilassa (noin 13°C, 56°F), jotta voit todella avostaa keveyttää.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Brittien Intian-vallan aikana joukkoihin ylläpito oli ongelmia. Pitkä matkamatka pilasi tavalliset olut, joten partin erityisolutta, joka kestääsi koko matkan.

India Pale Alesta tehtiin vahvaa, jotta bakteerit pysyisivät liotolla matkan aikana. Perillä saapunut olut miedonnetteliin tavallisiin sotilaallisiin pubivaihtoehtoihin.

Upseerit saivat tietysti tislaamatonta versiota! Muntons Gold India Pale Ale -pakkauksia mahdollistaa jokoukille tarkoitettu Troops Tipple -oluen, jonka vahvuus on 4,5 %, panemisen.

OHJEET, JOILLA VOIT PANNA 23 LITRAA OLUTTA

ALKOHOLIPITOISUUS NOIN 4,5% (SOKERIA EI VAAITTA)

- 1 Laita uutepurkit kuumaan veteen noin 5 minuutin ajaksi, jotta sisältö pehmenee.
- 2 Avaa purkit ja kaada niiden sisältö puhtaaseen, sterilini käymisastiaan.
- 3 Keitä 3,5 litraa vettä ja lisää käymisastiaan.
- 4 Sekoita läpikotaiseksi varmistaaksesi, että mallasuute liukenee täysiin.
- 5 Lisää 16,5 litraa kylmää vettä niin, että määrä astiassa on noin 23 litraa. Sekoita ja anna seistä, kunnes lämpötila on 18–21°C (65–70°F).
- 6 Lisää mukana hiiva ja seikota.
- 7 Peitä käymisastia, aseta se lämpimälle alueelle 18–21°C (65–70°F) lämpötilaan, ja jätä käymään.
- 8 Käymisprosessi on valmis kun kuplat lopettautuvat housemisseen (yleensä 8–12 päivän jälkeen) tai, jos käytät ominaispainomittaria, kun ominaispainolukema pysisy alle 1,014 astetta.
- 9 Suppoli olut (vältä hiivaskasaan koskemista) vahvoihin pulloihin tai painetyynnyriin. HUOM: käytä vain palautettavia olutpulloja. Kertakäytöiset/palautettavaksi kelpaavat pullot eivät riitä kestämään painetta.
- 10 Lisää 1/2 teeluisikallista kevyttää spraymallasta noin 0,55 litraa kohti kuhunkin pulloon, tai enintään 85 grammaa 23 litran painesäätöistä kohti. Voit käyttää vajuttoisestesi sokeria.
- 11 Laita pulloihin korkki ja sulje ne tiiviisti ja laita lämpimään paikkaan, 18–21°C (65–70°F), 2 päivän ajaksi.
- 12 Laita pullot loppuun ennen juomista viileällä paikkaan ainakin 21 päiväksi, tai kunnes olut on selkeytynyt.

Higher Rank's Reserve – ALKOHOLIPITOISUUS NOIN 6% (VAADITAAN SOKERIA)

Noudata Troops Tipple -ohjeita, mutta lisää vaiheessa 2, samalla kun lisäätki kahden uutepurkin sisällön, kilo sokeria (mieluinen oluen panemiseen tarkoitettu) puhdistaksesi ja steriloitaksesi käymisastian. Noudata loppuja ohjeita mutta huoma, että askeleestaan kahdeksan hidrometrin lukema voi olla hieman korkeampi (jopa 1,019 astetta).

FRENCH FR

Continental Pilsner

Continental Pilsner incarne le caractère entier des bières européennes de style lager – légères, délicates et désaltérantes, et à la fois riches et rassassiantes.

Cette bière Continental Pilsner préserve l'équilibre délicat de l'amertume naturelle du houblon et de la douceur du malt, et il est conseillé de la servir froide à environ 5 °C ou 41 °F.

Conformément à notre référence Gold, en utilisant les instructions de brassage faciles à suivre, vous brasserez une bière de la plus haute qualité : une qualité qui soutient largement la comparaison avec les pilsners fines appréciées dans toute l'Europe continentale.

Docklands Porter

Au début du 19e siècle, on brassait une bière très spéciale pour les travailleurs du chantier naval du port animé de Londres. Docklands Porter porte le nom des hommes robustes qui déchargeaient la cargaison des navires à quai dans les nombreux quais le long de la Tamise. Porter avait une saveur unique, riche et rassassante, qui épanchait la soif des dockers après de longues journées de travail difficiles.

Maintenant, vous pouvez retrouver le goût unique de la Victorian Porter. Le caractère distinctif houblonné léger, la saveur de malt et la richesse en couleur sont obtenus en utilisant uniquement les meilleurs malts torréfiés.

Highland Heavy

Il y a des siècles, dans les Highlands d'Écosse, des petites brasseries ont commencé à produire de riches bières brunes houblonnées connues localement sous le nom de « Heavy ». En outre, des bières « Light » ont également été brassées, connues au sud de la frontière comme « Milds ». Mais une pinte de « Heavy » caractérisait toujours la préférence du Highlander. Muntons Gold vous permet de brasser cette bière amère caractéristique, avec sa saveur brune et maltée équilibrée par une généreuse portion de houblon. Pour profiter du meilleur de Highland Heavy Ale, servez à température de cave.

Imperial Stout

Alors que la Russie impériale étendait ses territoires aux États baltes

au début des années 1780, Catherine la Grande (impératrice de toute la Russie) est tombée sous le charme du forté British Stout.

Avec son corps entier, sa riche couleur noire et son amertume séche distinctive, l'Imperial Stout capture l'essence de cette bière vraiment classique. Agrémenté d'un chapeau lisse et crémeux, c'est un breuvage à déguster et apprécier – surtout lorsqu'il est servi très froid à environ 5 °C ou 41 °F.

Old English Bitter

Cette Old English Bitter fine rappelle les riches ales au corps plein de la Grande-Bretagne victorienne. Il est recommandé de la servir à température de cave à 13 °C, 56 °F. Cette bière de qualité combine le meilleur malt de brassage et le houblon le plus sélectionné, pour suivre une tradition séculaire de brassage excellente. Conformément à cette tradition, vous pouvez maintenant recréer le goût apprécié par l'Angleterre victorienne, avec cet excellent Old English Bitter – un goût qui s'améliore et mûrit avec l'âge, à environ 6 % d'alcool. Servez les deux versions à température de cave (environ 13 °C, 56 °F) pour apprécier pleinement la light.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Approvisionner les troupes en bière fraîche dans les Indes britanniques s'avérait être un problème. Le long voyage par mer gâtait les bières ordinaires : ainsi, une bière spéciale a été brassée pour résister au voyage. L'India Pale Ale a été brassée à un titre alcoométrique élevé pour écarter les risques de bactéries pendant le voyage. À l'arrivée, la bière a été « diluée » à la puissance de rigueur dans les pubs pour les troupes. Les officiers, bien sûr, avaient accès à la version non-diluée ! Le kit Muntons Gold India Pale Ale vous donne le choix de brasser la Troops Tipple à environ 4,5 % d'alcool.

INSTRUCTIONS DE BRASSAGE POUR FABRIQUER 23 LITRES

TITRE ALCOMÉTRIQUE D'ENV. 4,5 % (SANS SUCRE REQUIS)

- 1 Placez les deux boîtes dans de l'eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir le contenu.
 - 2 Ouvrez les deux boîtes et versez le contenu dans un fermenteur nettoyé et stérilisé.
 - 3 Faites bouillir 3,5 litres d'eau et ajoutez-les au fermenteur.
 - 4 Mélangez bien pour faire en sorte que l'extrait de malt soit complètement dissous.
 - 5 Ajoutez 16,5 litres d'eau froide pour amener le volume à 23 litres. Remuez et laissez reposer jusqu'à ce que la température atteigne 18–21 °C (65–70 °F).
 - 6 Saupoudrez la levure fournie et remuez.
 - 7 Couvrez le fermenteur, placez dans un endroit chaud, à 18–21 °C (65–70 °F) et laissez fermenter.
 - 8 La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter (généralement après 8–12 jours), ou si vous utilisez un densimètre, lorsque la gravité reste constante à un chiffre inférieur à 1,014°.
 - 9 Siphonnez la bière (évitez de troubler les sédiments de levure) dans les bouteilles solides ou un baril de pression. ATTENTION : N'utilisez que des bouteilles de bière consignées. Les bouteilles non consignées ne sont pas adaptées pour résister à la pression de conditionnement.
 - 10 Ajoutez 1/2 cuillerée à café de Light Spraymalt par 560 ml dans chaque bouteille, ou un maximum de 85 grammes par baril de pression de 23 litres. Vous pouvez utiliser du sucre à la place.
 - 11 Bouchez et scellez les bouteilles dans toute sécurité et conservez-les dans un endroit chaud, à 18–21 °C (65–70 °F), pendant 2 jours.
 - 12 Enfin, déplacez les bouteilles dans un endroit frais pendant au moins 21 jours, ou jusqu'à ce que la bière soit claire, avant de boire.
- Higher Rank's Reserve – TITRE ALCOMÉTRIQUE D'ENVIRON. 6 % (SUCRE REQUIS)**
- Suivez les instructions pour Troops Tipple, mais à l'étape 2 ajoutez 1kg de sucre (de préférence du sucre de brassage) et nettoyez et stérilisez le fermenteur ainsi que le contenu des deux boîtes. Suivez les instructions restantes mais notez qu'à l'étape 8 la lecture du densimètre peut être légèrement plus élevée (jusqu'à 1,019°).

GERMAN DE

Continental Pilsner

Das Continental Pilsner bietet das typische europäische Lagerbier – hell, fein und durstlöschend, aber auch besonders köstlich.

Das Continental Pilsner bewahrt perfekt das empfindliche Gleichgewicht zwischen dem bitteren Geschmack des natürlichen Hopfens und der Süße des Malzes. Es wird am besten bei ca. 5°C (41°F) serviert.

Vor dem Hintergrund unseres Gold-Standards können Sie mit einfachen Brauanleitungen ein Bier höchster Qualität brauen – eine Qualität, die mit den feinen Pilsener-Bieren vergleichbar ist.

Docklands Porter

An der Wende zum 19. Jahrhundert wurde im geschäftigen Hafen von London ein spezielles Bier für die Dockarbeiter gebraut. Das Docklands Porter wurde nach dem kräftigen Mann benannt, der die Schiffsfracht an den vielen Docks entlang der Themse entladen hat. Das Porter hatte ein einmaliges, reichhaltiges und köstliches Aroma, das den Durst der Dockarbeiter nach langen, harten Schichten gelöscht hat.

Heute können Sie diesen einmaligen Geschmack des Victorian Porter wiederbeleben. Der besonders leichte Hopfencharakter, dass malzige Aroma und die intensive Farbe ist das Ergebnis des ausschließlich verwendeten feinen gerösteten Malzes.

Highland Heavy

Vor Jahrhunderten begannen kleine Brauereien im schottischen Hochland mit der Produktion eines reichhaltigen, dunklen Hopfen-Ale, das vor Ort unter dem Namen „Heavy“ bekannt war. Außerdem wurden „Light“ gebraut. Diese leichten Biere bezeichnete man im Süden als „Milds“. Die schottischen Highlander haben aber immer diesen „Heavy“ bevorzugt. Mit Muntons Gold können Sie dieses besondere dunkle Bier mit Bitteraroma brauen, das dank des Hopfens einen ausgewogenen Malzgeschmack hat. Das Highland Heavy Ale wird am besten bei Kellertemperaturen serviert.

Imperial Stout

Als das zaristische Russland Anfang 1780 sein Territorium in die baltischen Länder ausdehnte, verliebte sich die Zarin Katharina die Große in den Geschmack des kräftigen British Stout.

Seine Vollmundigkeit, die intensive schwarze Farbe und die eigene herbe Bitternote gibt dem Imperial Stout das Aroma dieses echten Klassikers. Die weiche, cremige Schaumkrone verleiht zusätzlich einen speziellen Genuss – besonders wenn es sehr kalt bei ca. 5°C (41°F) serviert wird.

Old English Bitter

Diese feine Old English Bitter lässt das Vollmundige alter britischer Klassiker-Ale-Sorten wieder auflieben. Am besten wird es bei

einer KellerTemperatur von 13°C (56°F) serviert. Dieses Qualitätsbier enthält Premium-Braumalz sowie den besten Hopfen und folgt damit einer Jahrhundertealten Tradition des feinen Brauens. Auf den Spuren dieser Tradition können Sie nun mit dem Old English Bitter den Geschmack aus dem viktorianischen England nachempfinden. Dieses Bier mit ca. 6 % Alkoholgehalt reift mit dem Alter. Servieren Sie jede Version bei einer KellerTemperatur von ca. 13°C (56°F) für den perfekten Genuss.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Die britischen Truppen in Britisch-Ost-Indien mit frischem Bier zu versorgen, war eine logistische Herausforderung. Die lange Fahrt auf dem Meer hätte jedes herkömmliche Bier ruinirt. Deshalb wurde ein Spezialbier gebraut.

Dem India Pale Ale wurde, um die Bakterien auf der Überfahrt zu bekämpfen, sehr viel Alkohol zugesezt. Bei der Ankunft wurde das Bier dann für die Soldaten auf die herkömmliche „Pub-Qualität“ verdünnt.

Die Offiziere hatten natürlich Zugang zu den unverdünnten Versionen! Mit dem Muntons Gold India Pale-Set können Sie Troops Tipple, das Lieblingsgetränk der britischen Truppen, mit ca. 4,5 % Alkoholgehalt selbst brauen.

BRAUNLEITUNGEN FÜR 23 LITER

TROOPS TIPPLE – ALKOHOLGEHALT CA. 4,5 % (KEIN ZUCKER ERFORDERLICH)

- 1 Stellen Sie die zwei Dosen fünf Minuten in heißes Wasser, um den Inhalt weich zu machen.
 - 2 Öffnen Sie die beiden Dosen und gießen Sie den Inhalt in einen sterilisierten Gärungsbehälter.
 - 3 Kochen Sie 3,5 Liter Wasser auf und fügen Sie es dem Gärungsbehälter hinzu.
 - 4 Mischen Sie den Inhalt sorgfältig und stellen Sie sicher, dass der Malzextrakt komplett aufgelöst ist.
 - 5 Fügen Sie 16,5 Liter kaltes Wasser für eine Gesamtmenge von 23 Litern hinzu. Verhüren Sie die Mischung und lassen Sie diese ruhen, bis sie eine Temperatur von 18–21°C (65–70°F) erreicht hat.
 - 6 Verteilen Sie die mitgelieferte Hefe und rühren Sie um.
 - 7 Bedecken Sie den Gärungsbehälter und stellen Sie ihn für die Gärung an einen warmen Ort (18–21°C, 65–70°F).
 - 8 Die Gärung ist abgeschlossen, wenn Blasen an die Oberfläche steigen (meist nach sieben bis acht Tagen). Wenn Sie ein Aräometer verwenden, muss die Dichte konstant unter 1,014° bleiben.
 - 9 Füllen Sie das Bier in feste Flaschen oder ein Fass (vermeiden Sie das Aufwirbeln der Hefeablageungen). ACHTUNG: Verwenden Sie nur Mehrwegbierflaschen. Einwegflaschen halten dem Druck eventuell nicht stand.
 - 10 Geben Sie einen Teelöffel Spraymalt Light in jede Flasche oder maximal 85 Gramm in ein 23-Liter-Fass. Stattdessen kann auch Zucker verwendet werden.
 - 11 Verschließen Sie die Flaschen sicher und bewahren Sie diese zwei Tage lang an einem warmen Ort auf (18–21°C, 65–70°F).
 - 12 Abschließend lagern Sie die Flaschen vor dem Genuss mindestens 21 Tage an einem kühlen Ort, bis das Bier klar ist.
- Higher Rank's Reserve – ALKOHOLGEHALT CA. 6 % (ZUCKER ERFORDERLICH)**
- Folgen Sie den Anleitungen für das Troops Tipple, füllen Sie aber bei Schritt 2 ein Kilogramm Zucker (vorzugsweise Malzzucker) zusammen mit dem Inhalt der Dosen in den gereinigten und sterilisierten Gärungsbehälter. Folgen Sie den weiteren Anleitungen, beachten Sie aber, dass das Aräometer in Schritt 8 etwas höher sein darf (bis zu 1,019°).

NORWEGIAN NO

Continental Pilsner

Continental Pilsner gir hele karakter til pils av europeisk type – lett, delikat og leskende, dog vedlig tilfredsstillende.

Øl som lages med Continental Pilsner bevarer den delikate balansen av naturlig bitterhet fra humlen med sotheten til malt og er best når den serveres avkjølt ved omrent 5 °C eller 41 °F.

I henhold til Gold-standarden vår, vil du brygge øl av virkelig høyeste kvalitet ved å følge de enkle instruksjonene for bryggning – en kvalitet som kommer godt ut sammenlignet med de gode pilsnerne som nyttes på det europeiske fastlandet.

Docklands Porter

Ved det 19. århundreskiftet, ble et veldig spesielt øl brygget for verftsarbeiderne ved den livlige havnen i London. Docklands Porter fikk navnet sitt etter de sterke mennene som lastet frakt av skipene som var forsydd ved de mange verftene langs Thames. Porter hadde en unik fyldig og tilfredsstillende smak som slukket torten til havnearbeiderne etter lange, tunge skift.

Nå kan du gjenvinne den unike smaken av Victorian Porter. Den særpregene lette humlekarakteren, fyldige maltsmakene og rike fargen oppnås ved å bare bruke det beste innen ristet malt.

Highland Heavy

Før flere århunder siden startet små bryggerier på det skotske hoylandet å produsere fyldig, markt humleol som ble kjent som „Heavy“ blant de lokale. I tillegg ble „Light“ øl brygget, som er kjent som lette øltyper sor for grensen. Men det var altid en pint „Heavy“ som personifiserte hoykottenhames preferanse. Muntons Gold lar deg brygge denne særpregene bitteren, men sin mørke, malktige smaken balansert med rikelige menger humle. For å kunne nyte Highland Heavy Ale på det beste, skal det serveres ved kjellerTemperatur.

Imperial Stout

Da Russland i keisertiden utvidet territoriet sitt til de baltiske statene tidlig på 1780-tallet, falt Catherine den store (keiserinne av hele Russland) for smaken av sterkt britisk porter.

Med sin fyldige konsistens, sorte farge og særpregede torre bitterheten, fanger Imperial Stout inn essensen av dette virkelige klassiske ølet. Med en hette av et rundt, kremaktig hode, er det et brygg som skal smakes og nytes – spesielt når det serveres veldig kald ved omrent 5 °C eller 41 °F.

Old English Bitter

Denne fremragende Old English Bitter gjenoppvekker de ekstra fyldige og konsistente olene fra viktorianske Storbritannia. Dette kvalitetsølet, som nytes best når det serveres ved kjellerTemperaturen 13 °C, 56 °F, kombinerer førsteklasses bryggemalt og utvalgt humle for å følge en tradisjon for god bryggning som er flere århundre gammel. I henhold til denne tradisjonen, kan du nå gjenskape smaken som ble satt pris på i viktorianske England, med denne utmerkede Old English Bitter – en

smak som forbedres og modnes med alderen, med omtrent 6 % alkoholinnhold. Server begge versjonene ved kjøller temperatur (omtrent 13 °C, 56 °F) for å sette full pris på det.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Det viste seg å være problematisk å forsyne troppe med ferskt øl til britiske østindiske øyene. Den lange sjøreisen ødela vanlig øl, så et spesielt øl som kunne overleve reisen ble brygget.

India Pale Ale ble brygget med en høy alkoholstyrke for å holde bakteriene unna under reisen. Ved ankomst ble ølet «vannet ned» til vanlig pubstyrke for troppe.

Offiserer hadde selvfølgelig tilgang til versjonen som ikke var utvannet! Muntions Gold India Pale Ale-sættet gir deg muligheten til å brygge Troops Tipple ved omtrent 4,5 % alkoholinnhold.

INSTRUKSJONER FOR Å BYRGGE 23 LITER

OMTRENT 4,5 % ALKOHOLINNHOLD (KREVER IKKE SUKKER)

1 Plasser de to boksene i varmt vann i 15 minutter for å mykle innholdet.
2 Åpne de to boksene og hell innholdet inn i et rent og sterilisert gjærkaret.

3 Kok 3,5 liter vann og legg litt i gjærkaret.
4 Bland grundig for å sikre at maltekstraktet har løst seg helt opp.
5 Legg til 16,5 liter kaldt vann for å øke volumet til 23 liter.

Rør og la det stå til temperaturen når 18–21 °C (65–70 °F).

6 Stro inn gjæren som følger med og rør.

7 Dekk gjærkaret, plasser det på et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F) og la det stå og gjære.

8 Gjæring er fullført når boblene slutter å stige (vanligvis etter 8–12 dager), eller, hvis du bruker et hydrometer, når tyngdekraften holder seg konstant på under 1,014°.

9 Tapp ølet (unngå forstyrrelse av gjærslammet) inn i de sterke flaskene eller et trykkfat. OBS: bruk bare returflasker. Engangsflesker/ikke-returflasker tåler ikke utjevningstrykket.

10 Legg til 1/2 teskje Light Spraymalt per 560 ml i hver flaske, eller maksimalt 85 gramper trykkfat på 23 liter. Du kan bruke sukker i stedet.

11 Sett på lokk og foresegl flaskene godt og la dem stå på et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F), i 2 dager.

12 Flytt til slutt flaskene til et kjølig sted for minst 21 dager, eller til ølet er klar, før du kan drikke det.

Higher Rank's Reserve – OMTRENT 6 % ALKOHOLINNHOLD (KREVER SUKKER)

Følg instruksjonene for Troops Tipple, men legg til 1 kg sukker på trinn 2 (hest byggesukker) i det rene og steriliserte gjærkaret, sammen med innholdet til de to boksene. Følg resten av instruksjonene, men vær obs på at i trinn 8 kan avlesningen av hydrometeret være litt høyere (opp til 1,019°).

POLISH PL

Continental Pilsner

Continental Pilsner odzwierciedla pełnię charakteru europejskiego piwa typu lager. Jest lekkie, delikatne, doskonale gasi pragnienie i charakteryzuje się intensywnym smakiem.

Ten Continental Pilsner oferuje delikatne połączenie naturalnej goryczy chmielowej ze słodkim smakiem słodu. Najlepiej podawać je schłodzone do temperatury 5°C (41°F).

Aby zachować zgodność z naszym standardem Gold i uzyskać piwo najwyższej jakości – porównywalnej z najlepszymi piwami typu pilzner produkowanymi w Europie kontynentalnej – wystarczy postępować zgodnie z naszymi łatwymi instrukcjami warzenia piwa.

Docklands Porter

Na początku XIX w. opracowano bardzo wyjątkowe piwo specjalnie dla robotników pracujących w londyńskim porcie. Piwo Docklands Porter zawdzięcza swą nazwę niezwykle silnym męskim, którzy rozładowywali towary ze statków przycumowanych przy licznych nabrzeżach wzdłuż Tamizy. Ten Porter charakteryzuje się wyjątkowo intensywnym, satysfakcyjnym smakiem, który gasi pragnienie robotników portowych po długich i ciężkich zmianach.

Teraz można na nowo odkryć wyjątkowy smak piwa Victorian Porter. Wyjątkowy lekki smak chmielowy, pełny aromat słodu oraz bogaty kolor uzyskano poprzez stosowanie wyłącznie najlepszych prazonych słodów.

Highland Heavy

Wiele stuleci temu w górnach Szkocji małe browary zaczęły produkować intensywne, ciemne, chmielowe piwa typu ale, znane lokalnie jako „Heavy”. Oprócz nich produkowano również odmianę „Light”, znającą na południu od granicy jako „Milds”. Jednak pierwszym wyborem gorali zawsze była pinta piwa typu „Heavy”. Muntions Gold pozwala teraz zварzyć to wyjątkowe piwo, charakteryzujące się ciemnym, słodowym smakiem uzupełnionym dużą ilością chmielu. Piwo Highland Heavy Ale smakuje najlepiej w temperaturze leżakowania.

Imperial Stout

Gdy Imperiałowa Rosja poszerzała swoje terytorium w stronę państw bałtyckich we wczesnych latach 80–tych XVIII w., caryca Katarzyna Wielka zakochała się w smaku mocnego brytyjskiego piwa typu stout. Dzięki pełnemu kształtu, intensywnie czarnej barwie oraz wyjątkowej goryczce piwo Imperial Stout oddaje charakter w pełni klasycznego piwa. To zwiernicze gładką i kremową pianą piwo oferuje idealny posmak i satysfakcję – zwłaszcza wtedy, gdy jest podawane w temperaturze około 5°C (41°F).

Old English Bitter

To wyśmienite piwo Old English Bitter oddaje pełny kształt intensywnych piw typu ale charakterystycznych dla epoki wiktoriańskiej. Smakuje najlepiej, gdy jest podawane w temperaturze 13°C (56°F). Łączy najlepszy skład warzelniczy oraz starannie dobrany chmiel, tak aby doskonale odzwierciedlił stosowane przed stuletem techniki warzenia piw. Przestrzegając tej tradycji, teraz można odnowić smak wiktoriańskiej Anglii za pomocą tego doskonalego zestawu Old English Bitter. Jakość tego piwa poprawia się i dojrzewa wraz z wiekiem. Zawartość alkoholu wynosi około 6 %. Aby w pełni cieszyć się lekkością smaku, najlepiej podawać w temperaturze około 13°C (56°F).

India Pale Ale (Troops Tipple)

Dostarczanie żołnierzom stacjonującym w Brytyjskich Indiach Wschodnich zapasów świeżego piwa okazało się problemem. Długi transport morski sprawiał, że zwykłe piwo się psuło, dlatego konieczne stało się opracowanie specjalnej receptury, która pozwoli przetrwać podróż.

India Pale Ale otrzymało wysoką zawartość alkoholu, co pozwoliło odstraszyć bakterie na czas żeglugi. Po dostarczeniu na miejsco zawartość alkoholu w piwie była przywracana do zwykłego poziomu. Żołnierze mieli oczywiście również dostęp do nierościzonej odmiany! Zestaw do produkcji piwa Muntions Gold India Pale Ale oferuje możliwość warzenia odmiany Troops Tipple o zawartości alkoholu równej około 4,5%.

INSTRUKCJE WARZENIA 23 LITRÓW PIWA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU OK. 4,5% (UKIERNIE JEST WYMAGANY)

- 1 Włożyć dwie puszki do gorącej wody na 5 minut, aby zmiękczyć zawartość.
- 2 Otworzyć dwie puszki i przelać zawartość do czystego i wstępnie sterilizowanego fermentora.
- 3 Zagotować 3,5 litra wody i włacić do fermentora.
- 4 Dokładnie zmieszać, aby ekstrakt słodu całkowicie się rozpuścił.
- 5 Dolac 16,5 litra zimnej wody, tak aby zwiększyć objętość do 23 litrów. Wymieszać i pozostawić do chwil, gdy temperatura osiągnie 18–21°C (65–70°F).
- 6 Rozsypać dozatorane drożdże i wymieszać.
- 7 Zakryć fermentor, umieścić w cieplym miejscu w temperaturze 18–21°C (65–70°F) i pozostawić na czas fermentacji.
- 8 Fermentacja zakończy się, gdy pecherzyki powietrza zacząną się unosić (zwykle po 8–12 dniach). W przypadku używania areometru jest to moment, gdy ciężar właściwy będzie stale mniejszy niż 1,014°.
- 9 Przetoczyć piwo (uniakać zmęcenia osadu drożdżowego) do wytrzymalych butelek albo beczek ciśnieniowej. UWAGA: Używać wyłącznie butelek zwrotnych. Butelki bezzworotne/jednorazowe nie wytrzymają ciśnienia.
- 10 Dodać 1/2 łyżki ekstraktu słodowego Spraymalt Light na 560 ml do każdej butelki albo maksymalnie 85 gramów na beczkę ciśnieniową o pojemności 23 litrów. Alternatywnie można użyć cukru.

- 11 Zakreć i szczelnie zamknąć butelki, a następnie odstawić na 2 dni w ciepłe miejsce o temperaturze 18–21°C (65–70°F).
- 12 Na koniec przenieść butelki w chłodne miejsce na co najmniej 21 dni albo do chwil, gdy piwo uzyska przejrzystą konsystencję.

Higher Rank's Reserve – ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU OK. 6%

(UKIERNIE JEST WYMAGANY)

Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi piwa Troops Tipple, ale w punkcie 2 dodać 1 kg cukru (najlepiej cukru piwowarskiego) do czystego i wstępnie sterilizowanego fermentora razem z zawartością dwóch puszek. Postępować zgodnie z pozostałymi instrukcjami, ale tym razem w punkcie 8 odczyt areometru może być nieznacznie wyższy (do 1,019°).

PORTUGUESE PT

Continental Pilsner

A Continental Pilsner incorpora o carácter pleno das cervejas de tipo lager europeias: leves, delicadas e saziadoras da sede, porém ricamente satisfeitorias.

Esta cerveja Continental Pilsner preserva o equilíbrio natural da amargura natural do lúpulo com a docura do malte e deve ser servida fria a uma temperatura de aproximadamente 5°C (41°F).

Em harmonia com o nosso padrão Gold, ao utilizar as instruções de produção de cerveja de fácil compreensão, irá produzir cerveja da mais alta qualidade: uma qualidade que se compara de forma muito favorável as excelentes pilsners apreciadas em toda a Europa continental.

Docklands Porter

Na viragem do século XIX foi produzida uma cerveja muito especial para os trabalhadores portuários do movimento Porto de Londres. A Docklands Porter foi batizada segundo os homens fortes que descarregavam carga dos navios ancorados nos inúmeros cais ao longo da Tamisa. A Porter tinha um sabor únicamente rico e satisfeitor que saciava a sede dos estivadores depois de turnos longos e árduos.

Agora pode reciar o sabor único da Victorian Porter. O carácter de lúpulo leve distintivo, o sabor a malte pleno e a cor rica são obtidos utilizando apenas os melhores maltes torrados.

Highland Heavy

Há muitos séculos nas terras altas da Escócia, pequenas cervejeiras começaram a produzir ales ricas, escuras e com lúpulo conhecidas localmente como "Heavy". Além disso, eram também produzidas cervejas "Light", as quais são conhecidas a sul da fronteira como Milds. No entanto, a preferência dos habitantes das terras altas foi sempre tipificada por um ponto de "Heavy". A Muntions Gold permite-lhe fermentar este bitter distintivo, com o seu sabor escuro e maltado equilibrado por uma dose generosa de lúpulo. Para desfrutar da Highland Heavy Ale no seu melhor, deve servi-la à temperatura da cave.

Imperial Stout

À medida que a Rússia imperial estendia os seus territórios para os Estados Bálticos durante o início da década de 1780, Catarina, a Grande (Imperatriz de toda a Rússia), apaixonou-se pelo sabor da forte stout inglesa.

Corn o seu corpo pleno, a cor preta rica e a amargura seca distintiva, a Imperial Stout captura a essência desta cerveja verdadeiramente clássica. Coberta por uma espuma suave e cremosa, é uma cerveja para ser saboreada e apreciada, em especial quando servida fria por volta dos 5°C (41°F).

Old English Bitter

Esta excelente Old English Bitter reativa os ales ricos e encorpados da Inglaterra vitoriana. Melhor saboreada quando servida à temperatura da cave 13°C (56°F), esta cerveja de qualidade combina o malte para cerveja de alta qualidade e a melhor seleção de lúpulo, para seguir uma tradição secular de produção de cerveja requintada. Em harmonia com esta tradição, agora pode reciar o sabor apreciado pela Inglaterra vitoriana com esta excelente Old English Bitter: um sabor que melhora e amadurece com a idade com um GV de aproximadamente 6 %. Síria qualquer uma das versões à temperatura da cave (por volta de 13°C, 56°F) para apreciar plenamente a sua leveza.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Manter as tropas abastecidas com cerveja fresca nas Índias Orientais Britânicas provou ser um problema. A longa viagem por mar deteriorava as cervejas normais, pelo que foi produzida uma cerveja especial para sobreviver à viagem.

A India Pale Ale era produzida com um teor alcoólico alto para manter as bactérias à distância durante a viagem. A chegada, a cerveja era "diluída" para o teor alcoólico de consumo para as tropas.

Evidentemente, os oficiais tinham acesso à versão não diluída! O conjunto Muntions Gold India Pale Ale dá-lhe a possibilidade de fermentar a Troops Tipple com um teor GV de aproximadamente 4,5%.

INSTRUÇÕES DE FERMENTAÇÃO PARA PRODUIR 23 LITROS

GV APROX. 4,5% (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

- 1 Coloque as duas latas em água quente durante 5 minutos para amolecer o conteúdo.
- 2 Abra as duas latas e verta o conteúdo para um fermentador limpo e esterilizado.
- 3 Ferva 3,5 litros de água e adicione ao fermentador.
- 4 Misturemeticulosamente para garantir que o extrato de malte é dissolvido completamente.

5 Adicione 16,5 litros de água fria para aumentar o volume até 23 litros.

Mexa e deixe repousar até a temperatura atingir 18–21°C (65–70°F).

6 Polvilhe a levedura fornecida e mexa.

7 Tape o fermentador, coloque numa área quente, a 18–21°C (65–70°F), e deixe fermentar.

8 A fermentação estará concluída quando as bolhas deixarem de subir (normalmente ao fim de 8–12 dias), ou, no caso de utilizar um hidrômetro, quando a gravidade permanecer constante abaixo de 1,014°.

9 Sifone a cerveja (evite perturbar o sedimento de levedura) para garrafas resistentes ou um barril de pressão. CUIDADO: utilize apenas garrafas de cerveja com depósito. As garrafas de tara perdida/sem depósito não são adequadas para resistir à pressão de acondicionamento.

10 Adicione 1/2 colher de chá de Light Spraymalt por 560 ml a cada garrafa, ou um máximo de 85 gramas por barril de pressão de 23 litros. Em alternativa, pode utilizar açúcar.

11 Coloque uma cápsula nas garrafas, ved-e-as em segurança e guarde-as na vertical num local quente, a 18–21°C (65–70°F), durante 2 dias.

12 Finalmente, move as garrafas para um local fresco durante pelo menos 21 dias, ou até a cerveja clarear, antes de beber.

Higher Rank's Reserve – GV APROX. 6% (COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)
Siga as instruções para a Troops Tipple, mas no passo 2 adicione 1 kg de açúcar (de preferência açúcar para cerveja) ao fermentador limpo e esterilizado juntamente com o conteúdo das duas latas. Siga as restantes instruções, mas note que no passo 8 a leitura do hidrômetro poderá ser ligeiramente superior (até 1,019°).

RUSSIAN RU

Continental Pilsner

Пиво Continental Pilsner воплощает в себе все черты европейского сорта "Лагер" – светлый и легкий напиток утолят жажду своим богатым вкусом. Естественная хмельевая горечь и сладость солода искусно сочетаются в пиве Continental Pilsner. Рекомендуется подавать его охлажденным до 5 °C. Следите нашим инструкциям, и вы сварите пиво, которое соответствует нашему стандарту Gold. По качеству ваше пиво не уступит превосходному пильзенскому пиву, столь любимому европейцами.

Docklands Porter

В начале 19 века для тех, кто работал на суднах в оживленном порту Лондона, было сварено особое пиво. Пиво Docklands Porter получило свое название в честь рабочих, которые разгружали судна на многочисленных причалах Темзы. У этого пива был уникальный вкус, оно утоляло жажду дюкеров после долгих и тяжелых смен.

Теперь и вы сможете ощутить вкус пива викторианской эпохи. Легкий хмельевой характер, который отличает это пиво, яркий вкус солода и богатый цвет достигаются только благодаря обжаренному солоду высшего качества.

Highland Heavy

Многие века назад небольшие пивоварни горной Шотландии начали производить темный хмельной эль с насыщенным вкусом. Эль получил название Heavy. Кроме него, пивовары готовили и светлое пиво. К сожалению, оно стало известно как Milds. Однако жители горной местности навсегда полюбили темные сорта пива. Экстракт Muntions Gold необходим, чтобы приготовить темное пиво с его особым горьким и солодовым ароматом с изрядной долей хмеля. Чтобы вы в полной мере ощутили вкус Highland Heavy Ale, рекомендуется подавать его охлажденным до температуры ниже комнатной.

Imperial Stout

В начале 1780-х годов, когда Российская Империя расширила свои границы Балтийскими государствами, императрица Екатерина Великая была очарована вкусом крепкого пива British Stout.

Благодаря насыщенному вкусу, богатому темному цвету и характерной горчинке, Imperial Stout получил признание как настоящее классическое пиво. Этот напиток с шалькой гладкой кремовой пены заслуживает того, чтобы мы наслаждались им не спеша, особенно если его хорошо отдать перед подачей (до 5 °C).

Old English Bitter

Первоклассное пиво Old English Bitter возрождает богатый, насыщенный вкус элиты викторианской Англии. Пиво готовится по вековым традициям пивоварения, оно соединяет в себе превосходный пивоваренный солод и отборный хмель. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры ниже комнатной (13 °C). Попробовав превосходное пиво Old English Bitter (около 6 % об.), вы ощутите вкус, которым наслаждались еще в викторианской Англии – вкус, который с годами становится еще лучше. Подавайте любой вариант пива охлажденным до температуры ниже комнатной (около 13°C), чтобы по-настоящему оценить вкус самого светлого солода.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Снажать войска Британской Индии свежим пивом оказалось большой проблемой. Из-за долгого плавания обычное пиво портилось, поэтому появился особый сорт, которое хранились долго.

В пиве India Pale Ale было высокое содержание спирта, поэтому оно не теряло своих свойств. Когда пиво зачиналось, в пиво добавляли воду и солдаты употребляли его уже разбавленным до нормальной крепости.

Офицеры, конечно же, удавалось попробовать его неразбавленным. Набор Muntions Gold India Pale Ale необходим, чтобы сварить пиво «для солдата» крепостью примерно 4,5 % об.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 23 ЛИТРОВ (40 ПИНТ) ПИВА

Около 4,5 % об. (БЕЗ САХАРА)

- 1 Поместите две емкости в горячую воду на 5 минут, чтобы размягчить содержимое.
- 2 Откройте емкости и перелейте содержимое в чистую и стерилизованную емкость для брожения.
- 3 Доведите до кипения 3,5 литра (6 пинт) воды и добавьте в емкость для брожения.
- 4 Тщательно все перемешайте, пока хмель полностью не растворится.
- 5 Добавьте 16,5 литра (29 пинт) холодной воды, чтобы довести объем до 23 литров (5 английских галлонов). Размешайте и отставьте до тех пор, пока жидкость не остынет до 18–21 °C.
- 6 Всыпьте дрожжи и размешайте.
- 7 Накройте емкость и поставьте ее в теплое место, где температура примерно 18–21 °C, чтобы содержимое начало бродить.
- 8 Когда процесс брожения завершится, на поверхности пива не будет пузырьков (обычно после 8–12 дней) или значение ареометра составляет менее 1,014°.

9 Перелейте пиво в прочные бутылки или пивной бочонок, стараясь не взболтать дрожжевой осадок. ВНИМАНИЕ: используйте для пива только многоразовые бутылки. Одноразовые бутылки не подходят для процесса брожения, так как не выдерживают давления.

10 Добавьте 1/2 чайной ложки экстракта Light Spraymalt на 0,568 литра (1 пинта) в каждую бутылку или максимум 85 г (3 унции) на бочонок объемом 23 литра (5 английских галлонов). Вместо экстракта можно использовать сахар.

11 Герметично закупорьте бутылки и на 2 дня поставьте их в теплое место, где температура примерно 18–21°C.

12 Наконец, переставьте бутылки в прохладное место как минимум на 21 день, пока пиво станет прозрачным и готовым к употреблению.

Higher Rank's Reserve 6 % OB. (С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САХАРА)

Чтобы приготовить пиво Troops Tipple, следуйте обычной инструкции, но на шаге 2 чистую и стерилизованную емкость для брожения к содержанию двух емкостей добавьте 1 кг сахара (лучше солодового). Далее следуйте остальным инструкциям, но учтывайте, что на шаге 8 значение ареометра может быть немного выше (до 1,019°).

SPANISH ES

Continental Pilsner

Continental Pilsner encarna plenamente las cervezas europeas estilo Lager: ligera, delicada, refrescante y que a la vez deja bien satisfecho.

Esta cerveza Continental Pilsner mantiene el delicado equilibrio entre el amargor del lúpulo natural y el dulzor de la malta, y se sirve bien fría, a unos 5°C (41°F).

Acorde con nuestra calidad Gold, mediante sencillas instrucciones de elaboración, preparará una cerveza de máxima calidad, a la altura de las pilsners de primera calidad del continente europeo.

Docklands Porter

A finales del siglo XIX se elaboró una cerveza muy especial para los trabajadores del astillero del bullicioso puerto de Londres. Docklands Porter debe su nombre a los hombres duros que descargaban mercancías de los barcos atracados en los numerosos muelles del río Támesis. Porter posee un sabor único y saciante, aquel mismo que aplacaba la sed de los estibadores tras largos y duros turnos de trabajo.

Ahora usted puede recuperar el excepcional sabor de la Victorian Porter. El inconfundible carácter ligero del lúpulo, el pleno sabor de la malta y el color intenso se obtienen mediante las mejores maltas tostadas.

Highland Heavy

Siglos atrás, en las tierras altas de Escocia, pequeñas fábricas de cerveza comenzaron a producir Ales ricas, oscuras y con aroma a lúpulo, conocidas localmente como "Heavy". Además, también se fabricaban cervezas "Light", conocidas al sur de la frontera como "Milds". Pero desde antaño la pinta de "Heavy" fue la que representó la preferencia de los montañeses escoceses. Muntons Gold le permite elaborar esta inconfundible cerveza amarga, oscura, con sabor a malta, equilibrada con la generosa contribución del lúpulo. Para disfrutar al máximo la Highland Heavy Ale, sirvase a temperatura de bodega.

Imperial Stout

Cuando la Rusia imperial extendió su territorio a los estados bálticos a partir de 1780, Catalina la Grande (emperatriz de toda Rusia) se enamoró del sabor de la Strong British Stout.

La Imperial Stout, con cuerpo, intenso color negro y un peculiar amargor seco, capta la esencia de esta verdadera cerveza clásica. Coronada por una suave y cremosa espuma, es una cerveza para ser degustada y disfrutada, sobre todo si se sirve muy fría, a unos 5°C (41°F).

Old English Bitter

Esta excelente Old English Bitter hace renacer las intensas Ale con cuerpo de la época Victoriana. Disfrutada mejor al servirse a temperatura de bodega (13°C, 56°F), esta cerveza de calidad combina una malta de calidad superior con los más selectos lúpulos, para seguir una tradición cervecería de hace siglos. Para mantener esta tradición, usted puede recrear ahora el sabor disfrutado en la Inglaterra victoriana con esta excelente Old English Bitter, un sabor que mejora y madura con la edad, con una graduación aproximada de 6% VOL. Sirvase a temperatura de bodega (alrededor de 13°C, 56°F), para apreciarla plenamente.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Mantener a las tropas abastecidas de cerveza fresca en las Indias orientales británicas resultaba complicado. El largo trayecto por mar echaba a perder las cervezas corrientes, por lo que se fabricó una cerveza especial capaz de resistir el trayecto.

La India Pale Ale fue elaborada con alta graduación alcohólica para mantener a raya a las bacterias durante el viaje. A la llegada, la cerveza se rebajaba a la graduación normal de taberna para las tropas. ¡Los oficiales, por supuesto, tenían acceso a la versión "no diluida"! El kit de Muntons Gold India Pale Ale te brinda la oportunidad de elaborar la Troops Tipple, con una graduación aproximada del 4,5% VOL.

INSTRUCCIONES DE ELABORACIÓN PARA PREPARAR 23 LITROS

VOL APROX. 4,5% (NO REQUIERE AZÚCAR)

1 Ponga las dos latas en agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido.

2 Abra las dos latas y vierta el contenido en un fermentador limpio y esterilizado.

3 Hierva 3,5 litros de agua y añádalos al fermentador.

4 Mezcle bien para garantizar que el extracto de malta se disuelva completamente.

5 Añada 16,5 litros de agua fría para así aumentar el volumen a 23 litros.

Remueva y deje reposar hasta que la temperatura alcance entre 18 y 21°C (65–70°F).

6 Espolvoree la levadura suministrada y remueva.

7 Tape el fermentador, colóquelo en un lugar cálido, a 18–21°C (65–70°F) y déjelo fermentar.

8 La fermentación habrá terminado cuando las burbujas dejen de subir (normalmente tras 8–12 días) o, si usa un densímetro, cuando la densidad permanezca constante por debajo de 1,014°.

9 Trasvase con sifón la cerveza (evitando perturbar el poso de levadura) a botellas rígidas o a un barril presurizador.

ADVERTENCIA: use solo botellas de cerveza retornables. Las botellas no retornables no son aptas para resistir la presión condicionante.

10 Añada media cucharadita de Light Spraymalt (extracto de malta seca) por 560 ml, o un máximo de 85 gramos por cada barril presurizador de 23 litros. En su lugar se puede utilizar azúcar.

11 Cierre herméticamente las botellas y colóquelas en un lugar cálido, a 18–21°C (65–70°F), durante 2 días.

12 Por último, traslade las botellas a un lugar fresco por lo menos 21 días, o hasta que la cerveza se haya clarificado, antes de consumirla.

Higher Rank's Reserve – VOL APROX. 6% (REQUIERE AZÚCAR)

Siga las instrucciones de la Troops Tipple pero, en el paso 2, añada 1 Kg de azúcar (a ser posible azúcar para la fabricación de cerveza) al fermentador limpio y esterilizado, junto con el contenido de las dos latas. Siga el resto de instrucciones, pero observe que, en el paso 8, la lectura del densímetro puede ser ligeramente superior (hasta 1,019°).

SWEDISH SE

Continental Pilsner

Continental Pilsner förförkroppsligar alla egenskaperna hos europeisk lageröl – lätt, smakrik och törstläckande, men ändå kraftig och tillfredsställande.

Continental Pilsner bevarar den delikata balansen mellan den naturliga beskheten i humle och sötsidan i malten och serveras bäst kylt i ca 5 °C eller 41 °F.

I enlighet med vår Gold-standard, genom att följa använda de lättanvänta brygginstruktionerna, kommer du att brygga öl av den absolut högsta kvaliteten – en kvalitet som i högsta grad kan jämföras med fina pilsner som serveras i Centraleuropa.

Docklands Porter

Att sekelskiftet mellan 1800- och 1900-talet bryggdes en väldigt särskild öl för varvsarbaterna i Londons livliga port. Docklands Porter namngavs efter de starka männen som lastade ur skeppen förtöjda i de många varven längs med Thames. Porter hade en unik kraftig, mättande smak som släckte varvsarbaternas törst efter de långa, hårdå skiftet.

Nu kan du återuppliva den unika smaken hos Victorian Porter. Den distinkt ljusa humlekarakteren, helmaltsmaken och den kraftiga färgen uppnås genom att endast använda den finaste rostade malten.

Highland Heavy

För flera århundraden sedan i de skotska högländerna började små bryggerier att tillverka en kraftig, mörk, humlek ale som lokalt kallades "Heavy". Dessutom bryggdes en "Light" öl som söder om gränsen kallas "Milds". Men det var alltid en pint "Heavy" som var högländarnas föredräagna öl. Muntons Gold hjälper dig att brygga den här distinktiva ölen med en beska, djup maltsmak i balans med en generös mängd humle. En Highland Heavy Ale serveras bäst i källartemperatur.

Imperial Stout

Medan det ryska imperiet utökade sina territorier i de baltiska staterna i början av 1780, blev Katarina den stora (kejsarinnan över hela Ryssland) förläskad i smaken hos denna starka brittiska stout.

Med en fyllig, djup svart färg och distinktiv torr beskhet fångar Imperial Stout verkligen essensen av den här riktigt klassiska ölen. Avrundad med ett lert, krämigt skum är det en brygg som ska smakas och njutas av – särskilt när den serveras på varmt kallt i ca 5 °C eller 41 °F.

Old English Bitter

Denna fina Old English Bitter återupplivar de fylliga, kraftiga alen från den viktianska tiden i Storbritannien. Bäst avnjuten när den serveras i källartemperatur 13 °C, 56 °F, kombinerar denna kvalitetsöl premiumbryggmalt och den bästa humlen för att följa en flera hundra års lång tradition av finbryggning. För att bibehålla denna tradition kan du nu återskapa smaken som åtnjöts i det viktianska Storbritannien, med denna utmärkta Old English Bitter – en smak som blir bättre och mognare med tiden, och med en volymprocent alkohol på ca 6 %. Servera endera i källartemperatur (ca 13 °C, 56 °F) för att uppskatta ljust het.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Att försörja trupperna med färsk öl i brittiska öständen var ett problem. De långa havsresorna förstörde vanlig öl. Därför börjades en särskild sort öl bryggas som skulle överleva resorna.

India Pale Ale bryggdes med en hög alkoholhalt för att stå emot bakterierna under resan. Väl framme späddes den ut med vatten till samma alkoholhalt som vanlig öl för trupperna.

Officerare hade dock självklart tillgång till den outspända versionen! Muntons Gold India Pale Ale-sats ger dig möjligheten att välta att brygga Troops Tipple med en volymprocent alkohol på ca 4,5 %.

BRYGGINSTRUKTIONER FÖR ATT GÖRA 23 LITER

VOLYMPROCENT ALKOHOL CA 4,5 % (INGET SOCKER KRÄVS)

1 Placer av två burkarna i varmvatten i 5 minuter för att mjuka upp innehållet.

2 Öppna båda burkarna och häll innehållet i en ren och steriliserad jästank.

3 Koka 3,5 liter vatten och tillsätt det i jästanken.

4 Blanda noggrant för att se till att maltextraktet är helt upplöst.

5 Tillsätt 16,5 liter kallvatten till en total volym på 23 liter.

Rör om och låt stå till sådana temperaturer nära 18–21 °C (65–70 °F).

6 Strö i den medföljande jästen och rör om.

7 Täck över jästanken, placera i ett varmare område, 18–21 °C (65–70 °F) och låt jäsa.

8 Jäsningsen är klar när bubblorna inte längre stiger (vanligtvis efter 8–12 dagar) eller, om du använder en hydrometer, när graviditeten förblir konstant under 1,014°.

9 Sug upp ölen (undvik att störa jästsedimentet) i hållbara flaskor eller ett tryckflask, VAR FÖRSIKTIG: använd endast returöflaskor. Engångsfasklor/intervarflaskor är inte lämpliga för att tåla konditioneringstrycket.

10 Tillsätt 1/2 tesked med ljus spraymalt per 560 ml i varje flaskor eller högst 85 gram per varje tryckflask på 23 liter. Socker kan användas istället.

11 Sätt på ett lock, förseglar flaskorna på ett säkert sätt och ställ dem på en varm plats, 18–21 °C (65–70 °F), i 2 dagar.

12 Flytta till sist flaskorna till en sval plats i minst 21 dagar, eller tills ölen är klar, innan du dricker den.

Higher Rank's Reserve – VOLYMPROCENT ALKOHOL CA 6 % (INGET SOCKER KRÄVS)

Följ instruktionerna för Troops Tipple, men i steg 2 lägger du till 1 kg socker (helst bryggsocker) i den ren och steriliseraðe jästanken tillsammans med innehållet i de två burkarna. Följ resten av instruktionerna men observera att i steg 8 kan hydrometeravläsningen vara lite högre (upp till 1,019°).

TURKISH TR

Continental Pilsner

Continental Pilsner, Avrupa lager tarzi biraların tüm özelliklerini (haftı, lezzeti ve susuzluğunu giderici ancak tamamen tatmin edici) barındırır.

Bu Continental Pilsner birası, doğal şerbetçi otu acılığının malten tatlılığı ile olan hassas dengesini korur ve en iyi yaklaşık 5°C veya 41°F'de soğuk olarak servis edilir.

Gold standartını koruma bakımından, uygulaması kolay mayalama talimatları kullanarak en yüksek kalitede (Avrupa topraklarında beğenilen nefis pilsner biralarara en tercih edilen şekilde benzeyen bir kalitede) bir mayalayacağınız.

Docklands Porter

19. yüzyılın sonunda, canlı Londra Limanı'nın tersane çalışanları için çok özel bir bira yapılmıştır. Docklands Porter, adını kargoyu Thames boyunca birçok rıhtımda demir atmış gemilerden indiren güçlü adamlardan almıştır. Porter, uzun ve zorlu mesailerden sonra liman işçilerinin susuzluğununu gideren benzersiz bir şekilde zengin ve tattını bir tada sahiptir.

Artık Victorian Porter'in eşsiz tadını yeniden yakalayabilirsiniz. Ayırt edici hafif şerbetçi otu özelliğini, tamamen malt tadi ve zengin renk sadece en iyi kavrulmuş maltları kullanarak elde edilir.

Highland Heavy

Yüzyıllar önce İskoçya'nın dağınık bölgelerinde küçük bira fabrikaları o bölgede bilinen zengin, koyu, şerbetçi otu tadına ale biralar üretmeye başlamıştır. Ayrıca, sinirin güneyinde "Milds" olarak bilinen "Light" biralar da yapılmıştır. Ancak, zaman Highlander'in tercihini simgeleyen bir "Heavy" bira olmuştur. Muntons Gold koyu, şerbetçi otunu cömert yardımında dengelelen malt tadi ile bu acı bıçayı mayalamamızı sağlar. Highland Heavy Ale birasını en iyi şekilde tadını çıkarmak için, mahzen sıcaklığında servis edin.

Imperial Stout

Rusya İmparatorluğu 1780'li yıllarda topraklarını Baltık ülkelerde kadar genişlettiginde, II. Katerina (Rus İmparatorcu) gücüyle British Stout birasının tadına hayran kalmıştır.

İmperial Stout birası yoğun, zengin siyah rengi ve ayırt edici kuru acılığı ile bu gerçeklerin klasik birasının esansını yakalar. Yumuşak, kremsi bir köpük ile kaplı bir, özellikle yaklaşık 5°C veya 41°F'de çok soğuk servis edildiğinde tadı alınacak ve keyfi çıkarılacak bir bardak.

Old English Bitter

Bu kalitedeli Old English Bitter birası, Viktoria Dönemi Britanya'nın yoğun ve zengin ale biralarını yeniden canlandırmıştır. En iyi olarak 13°C, 56°F'lik mahzen sıcaklığında servis edildiğinde tadı çkarılan bu kalitedeli bir, yüzüller süregelen kalitedeli bira üretimi gelenegini takip etmek için yüksek kalitedeli maya maltı ve en çok tercih edilen şerbetçi otunu birleştirir. Bu geleneğe uyma bakımından, bu olağanüstü Old English Bitter birası ile artık Viktoria Dönemi İngilteresi'nde beğenilen tadi (yaklaşık %6 alkollü hacmine sahip ve yıldızcıkla güzelleşen ve olgunlaşan bir tad) yeniden üretilebilirsiniz. Hafifliği tamamen değerlendirmek için iki versiyonu da mahzen sıcaklığında (yaklaşık 13°C, 56°F) servis edin.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Askerlere British East Indies topraklarında sürekli taze birra temin etmek bir sorun olmuştur. Denizdeki uzun yolculuk sıradan biraların bozulmasına neden olmuş ve böylece yolculuğu atlattıracak özel bir üretimiştir.

India Pale Ale, seyahat sırasında bakterileri koyda tutmak için yüksek alkol içindeki üretilmiş bir bardak. Vardıktan sonra, bir askerler için normal birahane gücüne "yumuşatılmıştır".

Tabii ki, subayların seyrettilmemiş versiyonu erişimi olmuştur! Muntons Gold India Pale Ale kiti size yaklaşık %4,5 alkollü hacmi içinde Troops Tipple üretme imkanı sunar.

23 LİTRE ÜRETMEK İÇİN MAYALAMA TALİMATLARI

ALKOL HACMI YAKLAŞIK %4,5 (SEKERE GEREK YOKTUR)

1 İçindekileri yumatmak için iki teneke kutuya 5 dakika boyunca sıkan sukoyun.

2 İki teneke kutuya açın ve içindekileri temiz ve sterilize edilmiş bir fermentörün içine dökün.

3 3,5 litre suyu kaynatın ve fermentöre ekleyin.

4 Malt ekstraktının tamamen çözündüğünden emin olmak için iyice karıştırın.

5 Hacmi 23 litreye getirmek için 16,5 litre soğuk su ekleyin.

Karşınızda seziklik sıcaklık 18–21°C ye (65–70°F) ulaşana kadar dinlendirin.

6 Tedarik edilen mayayı serpin ve karıştırın.

7 Fermentörü kaplayın, 18–21°C (65–70°F) arası ilk bir yere koynun ve mayalanmaya bırakın.

8 Fermentasyon, kabarıcılar çıkmamaya başladığında (genellikle 8–12 gün sonra) veya bir hidrometre kullanırsanız, yer çekimi 1,014° aştırdıktan sonra sebzeyide sabit kaldığında tamamlanacaktır.

9 Rıpta sağlam şişelerle veya basınçlı varilin sifonla boşaltın (maya tortusunu bozmaktan kaçının). DİKKAT: sadece depositolu bir şişelerini kullanın. Tek kullanımlık/depozitosuz şişeleri, kullanım basıncına dayanmaya yeterli değildir.

10 Her şiese 560 ml başına yaklaşık 1/2 çay kaşığı veya 23 litre basınçlı varil başına maksimum 85 gram Light Spraymalt ekleyin. Alternatif olarak şeker kullanılabılır.

11 Şişelerin kapağını takın ve sıkica sızdırılmazlığını sağlayın ve 18–21°C (65–70°F) arası ilk bir yerde 2 gün boyunca dik konumda bekletin.

12 Son olarak, içmeden önce şişeleri en az 21 gün boyunca veya bir bırakaklısanaya kadar soğuk bir yere taşıyın.

Higher Rank's Reserve – ALKOL HACMI YAKLAŞIK %6 (ŞEKER GEREKLİDİR)

Troops Tipple talimatlarını uygulayın, ancak 2. aşamada iki teneke kutunun içeriği birlikte temiz ve sterilize edilmiş fermentöre 1 kg şeker (tercihinde maya şeker) ekleyin. Kalan talimatları uygulayın, ancak 8. adımda hidrometre değerinin biraz daha yüksek (1,019°) olabileceğiini unutmayın.

DANISH DK

Continental Pilsner

Continental Pilsner inkarnerer den fuldstændige karakter af europæisk pilsnerøl – lys, delikat og torstslukkende og samtidig fyldigt tilfredsstillende.

Denne Continental Pilsner-øl bevarer den fine balance mellem den naturlige humlebitterhed og maltens sødme og serveres bedst afkølet til cirka 5 °C eller 41 °F.

I overensstemmelse med vores Gold standard, ved at bruge de letforståelige bryggesinstruktioner, vil du brygge øl af den højeste kvalitet – en kvalitet, der kan sammenlignes mest retfærdigt med de fine pilsnere, der nydes over hele det europæiske fastland.

Docklands Porter

Ved begyndelsen af det 19. århundrede blev der brygget en meget speciel øl til skibsværftsarbejderne i den travle Port of London. Docklands Porter blev opkaldt efter de stærke mænd, der lossede gods fra skibene, der lå fortøjede ved kajerne langs Themsen. Porter havde en enestående fyldig, tilfredsstillende smag, der slukkede havnearbejdernes torst efter lange, hårde arbejdssdage.

Nu kan du genopleve den unikke smag af den Victorian Porter. De karakteristiske lyse humlekarakter, helmaltsmag og fyldige farve opnås ved kun at bruge de fineste ristede malte.

Highland Heavy

For flere hundrede år siden i det skotske højland begyndte små bryggerier at producere fyldige, mørke, humleales, lokalt kendte som »Heavy«. Dertil blev der også brygget »Light« øl, der er kendt syd for grænsen som Milds. Men det var altid en pint af »Heavy«, der kendetegnede højländingens foretrukne. Muntons Gold giver dig mulighed for at brygge denne særprægede bitter, med sin mørke, mæltede smag afbalanceret med en generøst hjælpende humle. For at nyde Highland Heavy Ale på bedste vis, skal den serveres ved kældertemperatur.

Imperial Stout

Da det russiske kejserrige udvidede sine territorier til de baltiske lande i begyndelsen af 1780'erne, forelskede Katarina den Store (Kejserinde af Det Russiske Kejserrige) sig i smagen af stærk britisk Stout.

Med sin hellkrops, fyldige sorte farve og karakteristiske torre bitterhed, indfanger Imperial Stout essensen af denne virkelig klassiske øl. Dækket af et glat, cremenet hoved, er det en bryg, der bør smages og nydes – især når den serveres meget kold ved cirka 5 °C eller 41 °F.

Old English Bitter

Denne fine Old English Bitter genskaber de fyldige, dybe ales fra Victoriatiden. Med den største nydelse, serveret ved kældertemperatur på 13 °C, 56 °F, kombinerer denne kvalitetsøl den bedste bryggemalt og de udvalgte humler, for at følge i sporet af en århundredsgammel tradition for fin brygning. I overensstemmelse med denne tradition, kan du nu genskabe smagen nydt af Det Victorianiske England, med denne fremragende Old English Bitter – en smag, der forbedrer og modnes med tiden på ca. 6 % Vol. Servér hver version ved kældertemperatur (ca. 13 °C, 56 °F) for at få det fulde udbytte af den lyse.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Det viste sig at være problematisk at holde tropperne forsynet med frisk øl i Britisk Ostindien. Den lange rejse ad sovejen forudsættes almindeligt øl, så der blev brygget en særlig øl, der kunne overleve rejlsen.

India Pale Ale blev brygget med et højt alkoholindhold for at holde bakteriene i skak under rejsen. Ved ankomsten blev ølet »udvandet« til normal pubstyrke for tropperne.

Officerer havde, naturligvis, adgang til den ikke-fortynede udgave! Muntons Gold India Pale Ale-sættet giver dig mulighed for at brygge Troops Tipple med en styrke på ca. 4,5 % Vol.

BRYGGEVEJLEDNING TIL FREMSTILLING AF 23 LITER

CA. VOL. 4,5 % (INGEN SUKKER PÅKRÆVET)

- 1 Anbring de to dåser i varmt vand i 5 minutter for at blødgøre indholdet.
- 2 Åbn de to dåser og hæld indholdet i en ren og steriliseret fermenter.
- 3 Kog 3,5 liter vand og tilføj det til fermenteren.
- 4 Bland grundigt for at sikre, at maltekstrakten er helt oplost.
- 5 Tilføj 16,5 liter koldt vand for at bringe volumen op på 23 liter. Omrør og lad det stå, indtil temperaturen når 18–21 °C (65–70 °F).
- 6 Drys den medfølgende gær i og rør rundt.
- 7 Tildek fermenteren, stil den et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F) og lad den gære.
- 8 Fermentationen er færdig, når boblerne holder op med at stige op (normalt efter 8–12 dage), eller hvis du bruger en hydrometer, når vægtfonden holder sig konstant på et tal under 1,014°.
- 9 Hæld ølet (undgå at forstyre gærbundfaldet) over på de stærke flasker eller på en tryktønde. ADVARSEL: Brug kun returnflasker til øl. Engang-/likke-returnérbare flasker egner sig ikke til at modstå trykbelægningerne.
- 10 Tilføj 1/2 tsk. lys Spraymalt pr. 560 ml til hver flaske, eller højst 85 gram pr. 23 liter tryktønde. Sukker kan anvendes i stedet.
- 11 Luk flaskerne silkt med kapsler og stil dem et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F), i 2 dage.
- 12 Tilsidst flytter du flaskerne til et koligt sted i mindst 21 dage, eller indtil ølet er klart, inden du drikker det.

Higher Rank's Reserve – CA. VOL. 6 % (SUKKER PÅKRÆVET)

Følg instruktionerne for Troops Tipple men tilsat 1 kg sukker på trin 2 (helst brygesukker) til den rene og steriliserede fermenter sammen med indholdet af øl til dåser. Følg resten af vejledningen, men bemærk, at hydrometeraflæsningen på trin 8 kan være lidt højere (op til 1019°).