



Art. 057.009.59

<https://www.brouwland.com/de/qr/057.009.59>

The Brew Bag 38 l - 59 l

Der „Brew Bag“ ist ein einfacher und vorteilhafter Maischesack für Heimbrauer die mit Maischebrauen anfangen wollen nach der „Brew in a Bag-Methode“. Was diese Methode so einzigartig macht, ist, dass Sie mit nur 1 Kessel brauen, anstelle von 2 Kesseln und einem Filterboden, was Zeit, Raum und Geld spart.

Mit diesem Maischesack und einem einzigen Braukessel haben Sie die komplette Ausrüstung, um zu Hause Bier zu brauen mit Malz. Ideal zur Verwendung mit unseren Brewferm® Malzpaketen.

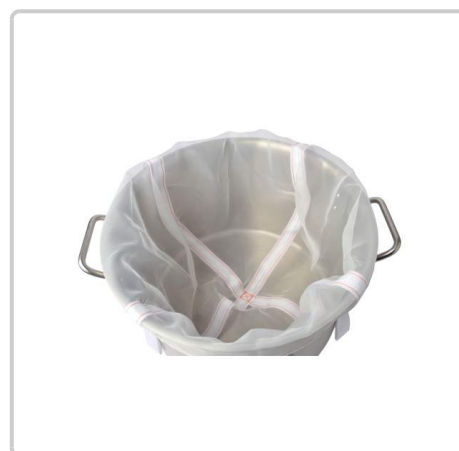
- pflegeleicht: Handwäsche mit warmem Wasser und Spülmittel. Dreimal Spülen mit klarem Wasser und zum Trocknen aufhängen; von Zeit zu Zeit Waschen.
- starker, wiederverwendbarer Maischesack, den Sie immer wieder verwenden können (kein Einweg-Kochsack)
- mit starken Polypropylen-Riemen, so können Sie den Maischesack mit einem Haken und Flaschenzug leicht aus dem Braukessel heben
- kann als Hopfenkochsack verwendet werden
- Nähte auf der Außenseite, damit keine Partikel im Maischesack zurückbleiben
- 100 % Polyester
- Abmessungen: Durchmesser x Höhe = 42 x 45 cm
- erhältlich in verschiedenen Größen

Anmerkung: Sobald der mit Malz gefüllte Brew Bag den Boden des Braukessels berührt, darf die Temperatur nicht mehr durch direkte Erwärmung erhöht werden. Dies könnte dazu führen, dass der Brew Bag verbrennt oder schmilzt.

Weitere Tipps:

1. Wenn Sie das Malz noch feiner schroten, erhöhen Sie die Kontaktoberfläche und beschleunigen Sie die enzymatische Aktivität, was zu einer höheren Ausbeute führt.
2. Anschwänzen ist nicht mehr nötig, wenn Sie nach der „Brew in a Bag-Methode“ brauen.

Klicken Sie hier für mehr Informationen zu den Brew Bag.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.2 kg
Länge	23.1 cm
Höhe	4 cm
Breite	30.4 cm
EAN-Code	5420069825249

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com