



KINGDOM BREW KIT

BROUWCIDS • GUIDE DE BRASSAGE • BRAUANLEITUNG

ZELF AAN DE SLAG

1. VOORBEREIDING

Bedankt om voor het Kingdom Brew Kit te kiezen. We gaan vandaag samen aan de slag om binnen een paar weken van je eigen bier te kunnen genieten.

Om goed van start te kunnen gaan, kijk je eerst je pakket na of alle benodigheden aanwezig zijn. Check zeker ook het lijstje van de materialen die je zelf moet voorzien.

Begin met al je materialen te reinigen met het OXI-reinigingsmiddel. Los 1 zakje Chemipro OXI® op in 5 liter handwarm water.

Bij het bottelen moeten de flesjes ook gereinigd worden. Gebruik hiervoor het 2^{de} zakje Chemipro OXI®, en los opnieuw op in 5 liter handwarm water.

Brouwers klaar? Brouwen maar!

2. MAISCHEN

Maischen doen we in verschillende temperatuurstappen. Hou deze dan ook goed in de gaten. De stappen hieronder zijn standaardstappen. Gebruik voor jouw brouwproces het brouwschema toegevoegd aan het pakket.

Maischstap	Temp.	Tijd
1. Eiwitrust	53°C	10 min.
2. Bèta-amylase	63°C	25 min.
3. Alfa-amylase	73°C	25 min.
4. Uitmaischen	78°C	5 min.

Verwarm 5 liter brouwwater, in een ruime pan van 10 liter tot 53°C. Voeg op dit moment de geschrote mout toe en breng op een zacht vuur terug naar deze temperatuur.

Het is nu belangrijk om het maischschemata te volgen. Let hierbij vooral op dat je warmtebron niet te hevig brandt en roer regelmatig door je maische.

Je kan je maische ook in een brewbag doen, deze kan je bestellen via de QR-code achteraan deze gids. Daar vind je alle materialen die je brouwdag vergemakkelijken.

3. FILTEREN

Na het maischen zijn we toe aan het filteren. We scheiden nu het zoete wort van de draf of bostel en gaan verder aan de slag met het wort. De draf kan je gebruiken als veevoeder of om brood mee te bakken.

Neem een groot vergiet en zet dit boven een 2^{de} kookpot van 10 liter. Warm intussen 2 liter spoelwater op tot 80°C.

Giet voorzichtig je beslag in het vergiet. Doe dit heel rustig en laat de massa zich mooi verdelen.

4. SPOELEN/SPARGEN

Tijdens het maischen heb je zetmeel uit de granen omgezet naar suikers. Het grootste deel hiervan zit uiteraard al in je wort, maar er zitten zeker nog restsuikers in je draf. En suikers betekenen alcohol in het eindproduct.

Om te spoelen gebruiken we het spoelwater. Gebruik een schuimspaan om je spoelwater over de draf te laten 'regenen'. Zo haal je zeker meer rendement uit je bereiding.

5. KOKEN

Tijd om het wort te koken. Tijdens het kookproces voeg je hop en kruiden toe. De hop zorgt niet alleen voor de bitterheid, maar ook voor de bewaarbaarheid van je bier. Het moment van hopgift is belangrijk. Hop die je vroeg in het kookproces toevoegt, zorgt voor bitterheid in je bier. Doe je nog een hopgift in de laatste 15 minuten, dan gebruik je een aromahop en kan je extra smaken toevoegen aan je uiteindelijke bier.

Zorg er voor dat je wort een mooie rollende kook heeft.

Tijdens het koken gaan de eiwitten schuimen, vooral tijdens het begin van het kookproces. Dit kan geen kwaad en kan je eventueel beperken door er water over te sprenkelen of te vernevelen met een plantenspuit.

Na het koken zou je ongeveer 5 liter wort over moeten hebben.

6. KOELEN

Je hebt na het kookproces een steriele wort. Vanaf nu is het zeer belangrijk om al je materialen goed te reinigen en infectievrij te houden. Let er dan ook op om je materialen op een propere plaats neer te leggen. Om met het wort verder aan de slag te gaan, moet je eerst koelen naar ongeveer 20°C.

Je kan dit het gemakkelijkste doen door je kookpan in een ijsbad te zetten. Zo zal het koelproces het snelste verlopen.

7. OVERHEVELEN

Het wort is nu heel vatbaar voor infecties die je bier kunnen bederven. Gebruik dus steeds steriel materiaal om mogelijke infecties te vermijden. Gebruik opnieuw een zeef om je gekoelde wort in je gistingsvat over te brengen. Dat mag wat kletteren, de gist kan de zuurstof die je zo opwekt goed gebruiken. Zorg er in ieder geval voor dat er geen hopresten achterblijven in het gistingsvat.

8. VERGISTEN

Om de vergisting op te starten moet je de gist 'pitchen'.

Strooi hiervoor de gist in de emmer en sluit deze stevig af. Vul het waterslot voor de helft met water en steek het waterslot dan in het gat met dichting in de deksel. De gist gaat zwaar aan het werk en zal de suikers omzetten in alcohol en koolzuur. Dit waterslot zorgt ervoor dat er geen lucht bij het wort kan en dat het koolzuur uit de emmer weg kan. Controleer je waterslot regelmatig. Indien je hier geen activiteit ziet, dan is de emmer wellicht niet goed afgesloten.

Zet de emmer op een plek waar de warmte constant tussen 18 en 23°C is. Na 24 uur zal je gist volledig actief zijn en je waterslot mooi borrelen. Het is nu heel belangrijk om de gist rustig zijn werk te laten doen. Doe de emmer zeker niet open. Door de toestroom van zuurstof is er grote kans op oxidatie. Na ongeveer 5 dagen zal je waterslot rustig worden en is de hoofdvergisting voorbij. De nagisting duurt nog een zevental dagen.

9. BOTTELEN

De nodige materialen kan je bestellen via de QR-code achteraan deze gids. Daar vind je alle materialen die je botteldag gemakkelijk maken.

Na een tweetal weken is de vergisting compleet en kan je je bier gaan bottelen. Wacht hiervoor zeker tot het waterslot volledig inactief is.

Op dit moment zit er nog bijna geen koolzuur in je bier. Daarvoor moet je een hergisting op fles doen. Warm hiervoor 100 ml water op in een pannetje en los er 8 gram suiker per liter wort in op. Doe dit bij in je gistingsemmer en zet een weekje in de koeling. Hierdoor zal het gistresidu uitzakken naar de bodem van je emmer.

Reinig je verzamelde flesjes goed met Oxi en spoel ze na met helder water. Je kan vanuit de gistingsemmer rechtstreeks afvullen op fles via het kraantje. Sluit de flesjes met kroonkurken en het kroonkurkapparaat.

De flesjes zet je nu warm weg voor minstens 2 weken.

De hergisting zorgt ervoor dat er CO₂ en nog een beetje alcohol wordt gevormd in je bier.

Als alternatief voor hergisting kan je ook de handige carbonation drops bestellen via onze website, deze bevatten de exacte hoeveelheid bottelsuiker die nodig is voor het carboniseren van 1 flesje. Dan mag je de stap van suiker toevoegen overslaan.

10. WACHTEN, WACHTEN, WACHTEN

Ook voor de hergisting heeft je bier nood aan warmte. Zet het daarom nog minstens 2 weken weg bij kamertemperatuur. Het koolzuur wordt zo gevormd en heeft de tijd gehad om zich aan het bier te binden. Hoe langer je geduld kan opbrengen, des te beter je bier zal worden. Na 2 weken kan je zeker al eens proeven, echter je bier zal pas na 4 weken mooi op smaak beginnen te komen.





**GENIET NU VAN
JE ZELFGEBOUWEN
BIER EN VERTEL DE
BLIJDE BOODSCHAP
AAN JE VRIENDEN!**



À VOUS DE JOUER

1. PRÉPARATION

Merci d'avoir choisi le Kingdom Brew Kit. Aujourd'hui, nous allons nous mettre au travail pour que vous puissiez déguster votre propre bière d'ici quelques semaines.

Pour bien commencer, vérifiez d'abord si tous les accessoires sont présents dans votre colis. Vérifiez également la liste du matériel que vous devez prévoir vous-même.

Commencez par nettoyer tout le matériel à l'aide du détergent OXI. Diluez 1 sachet d'OXI dans 5 litres d'eau tiède.

Lors de la mise en bouteille, les bouteilles doivent également être nettoyées. Pour ce faire, utilisez le 2e sachet d'OXI et dissolvez-le à nouveau dans 5 litres d'eau tiède.

Vous êtes prêt à brasser ? On y va !

2. EMPÂTAGE

L'empâtage se fait en plusieurs paliers de température. Surveillez-les donc bien. Les étapes ci-dessous sont des étapes standard. Pour votre processus de brassage, utilisez le schéma de brassage joint au colis.

Empâtage	Temp.	Durée
1. Palier de protéolyse	53 °C	10 min.
2. Bêta-amylase	63 °C	25 min.
3. Alpha-amylase	73 °C	25 min.
4. Inhibition enzymatique	78 °C	5 min.

Faites chauffer 5 litres d'eau de brassage dans une grande casserole de 10 litres à 53 °C. Ajoutez à ce moment le malt concassé et ramenez-le à cette température à feu doux.

Il est maintenant important de suivre le schéma d'empâtage. Veillez surtout à ce que votre source de chaleur ne soit pas trop vive et mélangez régulièrement la mouture.

Vous pouvez également placer votre mouture dans un sac de brassage, que vous pouvez commander à l'aide du code QR situé au dos de ce guide. Vous y trouverez tout le matériel pour faciliter votre journée de brassage.

3. FILTRER

Après l'empâtage, l'heure est venue de filtrer. Il s'agit de séparer le moût sucré de la drêche avant de continuer avec le moût. Vous pouvez utiliser la drêche comme aliment pour bétail ou pour faire du pain.

Prenez une grande passoire et placez-la au-dessus d'une 2^e casserole de 10 litres. Faites pendant ce temps chauffer 2 litres d'eau de rinçage à 80 °C.

Versez délicatement votre pâte dans la passoire. Procédez en douceur et laissez la masse se répartir.

4. RINÇAGE

Pendant l'empâtage, vous avez transformé l'amidon des céréales en sucres. La majeure partie de ces sucres se trouvent déjà dans votre moût, mais vos drêches contiennent encore certainement des sucres résiduels. Et les sucres apportent de l'alcool dans le produit fini.

Pour rincer, nous utilisons l'eau de rinçage. Utilisez une écumoire pour faire tomber votre eau de rinçage en pluie sur la drêche. Vous améliorerez ainsi le rendement de votre préparation.

5. CUISSON

Il est à présent temps de cuire le moût. Pendant la cuisson, ajoutez le houblon et les herbes aromatiques. Le houblon apporte de l'amertume, mais permet aussi à la bière de se conserver. Le moment auquel vous versez le houblon est important. Le houblon ajouté au début du processus de cuisson apporte de l'amertume à votre bière. Si vous ajoutez du houblon au cours des 15 dernières minutes, vous utilisez du houblon aromatique pour apporter des saveurs supplémentaires à votre bière.

Veillez à ce que votre moût ait une ébullition roulante.

Pendant la cuisson, les protéines vont mousser, surtout au début du processus de cuisson. Ce n'est pas grave, et vous pouvez éventuellement réduire la mousse en l'aspergeant d'eau ou en pulvérisant de l'eau avec un vaporisateur.

Après la cuisson, il devrait vous rester environ 5 litres de moût.

6. REFROIDISSEMENT

Après la cuisson, vous avez un moût stérile. Il est maintenant crucial de bien nettoyer tout votre matériel et d'éviter toute contamination. Veillez dès lors à déposer votre matériel à un endroit propre. Avant de continuer à travailler avec le moût, vous devez d'abord le refroidir à environ 20 °C.

Vous pouvez accélérer le refroidissement en plaçant votre casserole dans un bain de glace.

7. TRANSVASER

Le moût est à présent particulièrement sensible aux contaminations pouvant gâcher votre bière. Utilisez dès lors toujours du matériel stérile pour éviter toute contamination potentielle.

Utilisez à nouveau un tamis pour transférer votre moût refroidi dans votre cuve de fermentation. Étalez bien le moût, la levure ayant besoin de l'oxygène ainsi créé. Veillez en tout cas à n'avoir aucun résidu de houblon dans la cuve de fermentation.

8. FERMENTER

Pour démarrer la fermentation, vous devez ensemer la levure.

Pour ce faire, versez la levure dans le seau et fermez-le hermétiquement. Remplissez le barboteur à moitié d'eau, puis insérez le barboteur dans le trou avec le joint du couvercle. La levure va se mettre au travail et transformer les sucres en alcool et en dioxyde de carbone. Ce barboteur empêche l'air d'atteindre le moût et permet à l'acide carbonique de s'échapper du seau. Contrôlez régulièrement votre barboteur. Si vous ne voyez aucune activité ici, il se peut que le seau ne soit pas bien fermé.

Placez le seau à un endroit où la chaleur est constamment comprise entre 18 et 23 °C. Après 24 heures, votre levure sera entièrement active et votre barboteur bouillonnera. Il est maintenant essentiel de laisser la levure travailler tranquillement. N'ouvrez surtout pas le seau. L'apport d'oxygène peut induire un important risque d'oxydation. Après environ 5 jours, votre barboteur se calmera et la fermentation principale sera terminée. La fermentation secondaire durera encore sept jours.

9. MISE EN BOUTEILLE

Vous pouvez commander le matériel nécessaire via le code QR au dos de ce guide. Vous y trouverez tout le matériel pour faciliter votre journée d'embouteillage.

Après deux semaines, la fermentation est complète et vous pouvez procéder à la mise en bouteille de votre bière. Pour ce faire, attendez que le barboteur soit totalement inactif.

Actuellement, il n'y a presque pas de gaz carbonique dans votre bière. Pour le créer, vous devez procéder à une refermentation en bouteille. Pour ce faire, faites chauffer 100 ml d'eau dans une casserole et dissolvez-y 8 grammes de sucre par litre de moût. Versez ce mélange dans votre seau de fermentation et laissez-le refroidir pendant une semaine. Le résidu de levure tombera au fond de votre seau.

Nettoyez soigneusement les bouteilles que vous avez collectées à l'aide du détergent OXI puis rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez remplir directement la bouteille à partir du seau de fermentation, à l'aide du robinet. Fermez les bouteilles avec des capsules et la capsuleuse.

Rangez maintenant les bouteilles au chaud pendant au moins 2 semaines.

La refermentation crée du CO₂ et ajoute encore un peu d'alcool dans votre bière.

En guise d'alternative à la refermentation, vous pouvez également commander des carbonation drops pratiques sur notre site web, qui contiennent la quantité exacte de sucre pour bouteille nécessaire à la carbonatation d'une bouteille. Si vous les utilisez, vous pouvez sauter l'étape de l'ajout de sucre.

10. ATTENDRE, ATTENDRE, ATTENDRE

Votre bière a également besoin de chaleur pour sa refermentation. Par conséquent, stockez-la encore au moins 2 semaines à température ambiante. Le gaz carbonique va ainsi se former et aura le temps de se lier à la bière. Plus vous saurez être patient, meilleure sera votre bière. Après 2 semaines, vous pouvez déjà la goûter, mais ce n'est qu'après 4 semaines que votre bière commencera à prendre du goût.





**PROFITEZ MAINTENANT DE
LA BIÈRE QUE VOUS AVEZ
VOUS-MÊME BRASSÉE
ET RÉPANDEZ LA BONNE
PAROLE À VOS AMIS !**

LOS GEHT'S

1. VORBEREITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für das Kingdom Brew Kit entschieden haben. Wir gehen heute gemeinsam an die Arbeit, damit Sie in wenigen Wochen Ihr eigenes Bier genießen können.

Um gut starten zu können, überprüfen Sie zunächst Ihr Paket, ob alle benötigten Zutaten und Utensilien vorhanden sind. Überprüfen Sie unbedingt auch die Liste der Utensilien, die Sie selbst bereitstellen müssen.

Beginnen Sie damit, all Ihre Utensilien mit dem OXI-Reinigungsmittel zu reinigen. Lösen Sie 1 Beutel OXI in 5 Litern handwarmem Wasser auf.

Beim Abfüllen müssen die Flaschen ebenfalls gereinigt werden. Verwenden Sie dazu den 2. Beutel OXI und lösen Sie ihn ebenfalls in 5 Litern handwarmem Wasser auf.

Brauer bereit? Los geht's!

2. MAISCHEN

Das Maischen erfolgt in verschiedenen Temperaturschritten. Behalte Sie diese gut im Auge. Die folgenden Schritte sind die Standardschritte. Verwenden Sie für Ihren Brauprozess den Brauplan, der dem Paket beiliegt.

Vorgang des Maischens	Temp.	Zeit
1. Proteinruhe	53°C	10 min.
2. Bêta-Amylase	63°C	25 min.
3. Alpha-Amylase	73°C	25 min.
4. Ausmaischen	78°C	5 min.

5 Liter Brauwasser in einem großen 10-Liter-Topf auf 53 °C erhitzen. Zu diesem Zeitpunkt das geschrotete Malz hinzufügen und bei milder Hitze wieder auf diese Temperatur bringen.

Es ist jetzt wichtig, den Brauplan zu befolgen. Achten Sie dabei vor allem darauf, dass Ihre Wärmequelle nicht zu stark ist und rühren Sie Ihre Maische regelmäßig um.

Sie können Ihre Maische auch in einen Brew Bag geben, den Sie über den QR-Code am Ende dieser Anleitung bestellen können. Dort finden Sie alle Utensilien, die Ihnen den Brautag erleichtern.

3. FILTERN

Nach dem Maischen muss gefiltert werden. Wir läutern jetzt die süße Würze vom Treber und arbeiten weiter mit der Würze. Der Treber kann als Futtermittel oder zum Backen von Brot verwendet werden.

Nehmen Sie ein großes Sieb und setzen Sie es auf einen zweiten 10-Liter-Kochtopf. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit 2 Liter Anschwänzwasser auf 80 °C.

Gießen Sie Ihre Maische vorsichtig in das Sieb. Tun Sie dies sehr langsam und lassen Sie der Masse ausreichend Zeit, um sich gut zu verteilen.

4. ANSCHWÄNZEN

Beim Maischen haben Sie die Stärke aus dem Getreide in Zucker umgewandelt. Der größte Teil davon befindet sich natürlich bereits in Ihrer Würze, aber es befindet sich sicherlich noch Restzucker in Ihrem Treber. Zucker bedeutet wiederum Alkohol im Endprodukt.

Für das Anschwänzen verwenden wir das Anschwänzwasser. Benutzen Sie einen Schaumlöffel, um Ihr Anschwänzwasser über den Treber „regnen“ zu lassen. Auf diese Weise erhalten Sie mit Sicherheit eine größere Ausbeute aus Ihrer Zubereitung.

5. KOCHEN

Zeit, die Würze zu kochen. Während des Kochvorgangs fügen Sie Hopfen und Kräuter hinzu. Der Hopfen sorgt nicht nur für die Bitterkeit, sondern auch für die Lagerfähigkeit Ihres Biers. Der Zeitpunkt der Hopfengabe ist wichtig. Hopfen, den Sie zu Beginn des Kochvorgangs hinzufügen, sorgt für Bitterkeit in Ihrem Bier. Wenn Sie in den letzten 15 Minuten eine weitere Hopfengabe vornehmen, verwenden Sie einen Aromahopfen, sodass Sie Ihrem endgültigen Bier zusätzliche Aromen verleihen können.

Sorgen Sie dafür, dass Ihre Würze schön sprudelnd kocht.

Während des Kochens schäumen die Proteine, vor allem zu Beginn des Kochvorgangs. Dies ist nicht schlimm und kann durch Besprühen mit oder Zerstäuben von Wasser mit einem Pflanzensprüher begrenzt werden.

Nach dem Kochen sollten Sie etwa 5 Liter Würze übrighaben.

6. KÜHLEN

Nach dem Kochvorgang haben Sie eine sterile Würze. Ab jetzt ist es sehr wichtig, dass Sie alle Ihre Utensilien gründlich reinigen und frei von Infektionen halten. Achten Sie deshalb darauf, Ihre Utensilien an einem sauberen Ort abzuliegen. Um mit der Würze weiterarbeiten zu können, müssen Sie sie zuerst auf etwa 20 °C abkühlen.

Am einfachsten geht das, wenn Sie Ihren Kochtopf in ein Eisbad stellen. Auf diese Weise verläuft der Kühlprozess am schnellsten.

7. UMFÜLLEN

Die Würze ist jetzt sehr anfällig für Infektionen, die Ihr Bier verderben können. Verwenden Sie daher stets steriles Material, um mögliche Infektionen zu vermeiden.

Verwenden Sie erneut ein Sieb, um Ihre gekühlte Würze in den Gärbehälter zu geben. Das darf etwas prasseln, da die Hefe den Sauerstoff, für den Sie auf diese Weise sorgen, gut gebrauchen kann. Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass keine Hopfenrückstände im Gärbehälter verbleiben.

8. GÄREN

Um die Gärung zu starten, müssen Sie die Hefe Hinzufügen oder „pitchen“.

Streuen Sie dafür die Hefe in den Eimer und verschließen Sie ihn gut. Füllen Sie den Gärspund zur Hälfte mit Wasser und stecken Sie den Gärspund dann in die mit einer Dichtung versehene Bohrung im Deckel. Die Hefe beginnt zu wirken, und wandelt den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Der Gärspund sorgt dafür, dass keine Luft in die Würze gelangt und die Kohlensäure aus dem Eimer entweichen kann. Kontrollieren Sie Ihren Gärspund regelmäßig. Wenn Sie hier keine Aktivität sehen, ist der Eimer möglicherweise nicht richtig verschlossen.

Stellen Sie den Eimer an einen Ort, an dem eine konstante Temperatur zwischen 18 und 23 °C vorhanden ist. Nach 24 Stunden ist Ihre Hefe vollständig aktiv und Ihr Gärspund sprudelt kräftig. Jetzt ist es sehr wichtig, dass man die Hefe ungestört ihre Arbeit verrichten lässt. Öffnen Sie den Eimer auf keinen Fall. Durch die Zufuhr von Sauerstoff besteht ein hohes Oxidationsrisiko. Nach etwa 5 Tagen beruhigt sich Ihr Gärspund und die Hauptgärung ist beendet. Die Nachgärung dauert noch weitere sieben Tage.



9. ABFÜLLEN

Sie können die erforderlichen Utensilien über den QR-Code am Ende dieser Anleitung bestellen. Dort finden Sie alle Utensilien, die Ihnen den Abfülltag erleichtern.

Nach zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen und Sie können Ihr Bier abfüllen. Warten Sie hierzu unbedingt, bis der Gärspund vollständig inaktiv ist.

Zu diesem Zeitpunkt befindet sich in Ihrem Bier noch fast keine Kohlensäure. Dazu müssen Sie eine Nachgärung in der Flasche vornehmen. Erwärmen Sie hierfür 100 ml Wasser in einer Pfanne und lösen Sie darin 8 g Zucker pro Liter Würze auf. Geben Sie dies in Ihren Gäreimer und stellen Sie ihn eine Woche lang kühl. Dadurch setzen sich die Heferückstände am Boden Ihres Eimers ab.

Reinigen Sie alle Ihre Flaschen gut mit OXI und spülen Sie sie mit klarem Wasser aus. Sie können direkt aus dem Gäreimer über den Hahn in die Flasche abfüllen. Verschließen Sie die Flaschen mit Kronkorken und dem Kronverkorker.

Die Flaschen werden jetzt mindestens 2 Wochen lang warm gelagert.

Die Nachgärung sorgt dafür, dass sich CO₂ und noch etwas Alkohol in Ihrem Bier bilden.

Alternativ zur Nachgärung können Sie auch die praktischen Carbonation Drops über unsere Website bestellen, die die genaue Menge an Abfüllzucker enthalten, die zum Karbonisieren von 1 Flasche erforderlich ist. In diesem Fall können Sie den Schritt des Hinzufügens von Zucker überspringen.

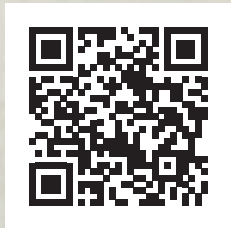
10. WARTEN, WARTEN, WARTEN

Für die Nachgärung benötigt Ihr Bier ebenfalls Wärme. Daher sollten Sie es noch mindestens 2 Wochen bei Raumtemperatur lagern. Auf diese Weise bildet sich die Kohlensäure und hat die Zeit, sich an das Bier zu binden. Je länger Sie Geduld aufbringen können, desto besser wird Ihr Bier. Nach 2 Wochen können Sie sicherlich schon mal probieren, aber Ihr Bier wird erst nach 4 Wochen einen guten Geschmack haben.

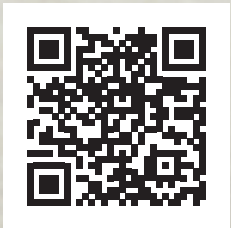


**GENIEßEN SIE JETZT
IHR SELBST GEBRAUTES
BIER UND TEILEN SIE
IHREN FREUNDEN DIE
FROHE BOTSCHAFT MIT!**

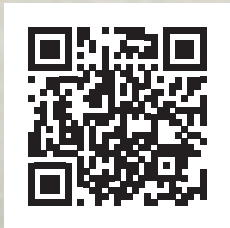




De nodige materialen
kan je bestellen
via de QR-code



**Vous pouvez commander
le matériel nécessaire
via le code QR**



Sie können die
erforderlichen Utensilien
über den QR-Code bestellen



BREW FERN