

• HOME •  
**MR BEER**<sup>®</sup>  
BREWING

LBK  8Lx  24L 

# INSTRUCCIONES

de Elaboración



Usted puede hacerlo!

[www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)

# BIENVENIDO AL ARTE DE ELABORACIÓN HECHO EN CASA

Estas instrucciones le familiarizará con los procedimientos básicos de la elaboración de la cerveza hecha en casa de MR.BEER®.

Una vez que esté familiarizado con los principios de tesis, podrás preparar una gran variedad de estilos de cerveza y demás usar ingredientes MR.BEER® utilizando su propia creatividad.

## NOTAS:

- Las instrucciones completas se pueden encontrar en el DVD incluido con el sistema de elaboración de la cerveza. Visita [www.youtube.com/mrbeer](http://www.youtube.com/mrbeer) para obtener instrucciones de video básicos y avanzados adicionales.
- Para obtener instrucciones más detalladas en la elaboración de la cerveza, descargar nuestro libro gratis: Instrucciones Avanzado de Cervecería. Se puede encontrar aquí: [www.mrbeer.com/help](http://www.mrbeer.com/help).
- Asegúrese de revisar las notas al pie a través de las instrucciones para importantes consejos y conocimientos en el proceso de elaboración de la cerveza.

## TIENE PREGUNTAS DE SU ORDEN O DE LA ELABORACION?

- SERVICIO AL CLIENTE – [customerservice@mrbeer.com](mailto:customerservice@mrbeer.com)
  - BREWMASTER – [brewmaster@mrbeer.com](mailto:brewmaster@mrbeer.com)
  - TELÉFONO GRATUITO – 800 - 852 - 4263
- ÚNETE A NUESTRA COMUNIDAD – [community.mrbeer.com](http://community.mrbeer.com)
  - PARA ORDENAR – [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)
  - SOPORTE EN LÍNEA – [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)
- REGISTRACIONES – [www.mrbeer.com/register](http://www.mrbeer.com/register)

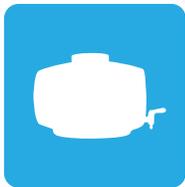
## PRODUCT KEY



*Precios y disponibilidad del producto están sujetas a cambios sin ninguna advertencia.*



## QUÉ ESTÁ INCLUIDO Y LO QUE NECESITARÁ



# LBK

### Kit de 8 litros

- (1) Barril de 8 Quartos con tapadera
- (1) Etiqueta del logo de Mr Beer®
- (1) Botellas PET de 740-mL con tapaderas y etiquetas
- (1) Grifo, arandela y tuerca
- (1) Lata de Extracto de Malta Lúpulada (HME)
- (1) Paquete de levadura (debajo de la tapadera de la HME)
- (1) Paquete de No-Rinse Limpiador
- (1) DVD de Elaboración de la cerveza Mr.Beer®



### LO QUE NECESITARAS

- (3) Galones de Agua
- (1) 1- Contenedor de 1 Galon (jug)
- (1) Olla de 3 Quartos (O mas grande)
- Abrelatas
- Taza de medir
- Tazón grande para mezclar

<sup>1</sup> No se incluye con el barril de Kit Beer. En su lugar, coleccionar botellas y tapaderas de plástico como de refresco. Necesitará suficiente para mantener 8 litros o 256 onzas. Sistemas de embotellado están disponibles en [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com) por \$ 17.95 más manejo y envío.

<sup>2</sup> Algunos repuestos pueden venir con una bolsa adicional de LME (Extracto de Malta Líquido).

<sup>3</sup> No utilice cucharas de madera, ya que puede albergar bacterias.



# 8Lx

## Extra Kit de 8 Litros

- (1) 8 + Litros Barril UV-resistente con tapadera
- (1) Krausen Kollar + Clips
- (1) Grifo y Varita de Embotellado
- (1) Lata de Extracto de Malta Lúpulada (HME) 2
- (1) Paquete de levadura (debajo de la tapa de la HME)
- (11) Botellas de 740-mL PET, tapaderas y etiquetas
- (2) Paquetes de No-Rinse Limpiador
- (1) Bolsa de Pastillas Carbonatacion
- (1) DVD de Elaboración de la cerveza Mr.Beer®



## LO QUE NECESITARAS

- (3) Galones de Agua
- (1) 1- Contenedor de 1 Galon (jug)
- (1) Olla de 3 cuartos (O mas grande)
- (1) Batidora/cuchara de metal o plástico
- (1) Abrelatas
- (1) Taza de medir
- (1) Tazón grande para mezclar



# 24L

## Kit de 24 Litros

- (1) Barril de 24 Litros, UV resistente con tapadera
- (1) Krausen Kollar + Clips
- (1) Grifo y Varita de Embotellado
- (3) Lata de Extracto de Malta Lúpulada (HME)
- (3) Paquete de levadura (debajo de la tapa de la HME)
- (30) Botellas de 740-mL PET, tapaderas y etiquetas
- (2) Paquetes de No-Rinse Limpiador
- (3) Bolsa de Pastillas Carbonatacion
- (1) DVD de Elaboración de la cerveza Mr.Beer®



## LO QUE NECESITARAS

- (6) Galones de Agua
- (1) Balde de calidad alimenticio o olla grande
- (1) Olla de 8 cuartos (o mas grande)
- (1) Batidora/cuchara de metal o plástico
- (1) Abrelatas
- (1) Taza de medir
- (1) Pichel
- (1) Tazón grande para mezclar

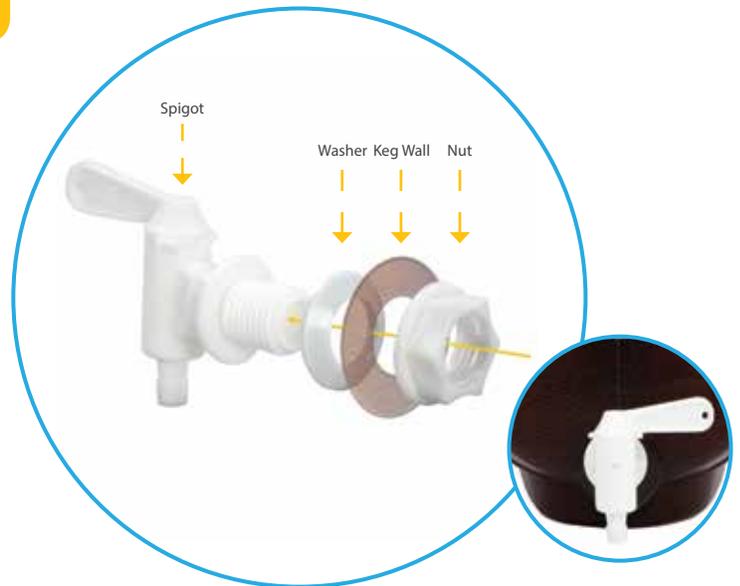
<sup>2</sup>Algunos repuestos pueden venir con una bolsa adicional de LME (Extracto de Malta Líquido).

<sup>3</sup>No utiliza una cuchara de madera, ya que puede albergar bacterias.

WHAT'S INCLUDED



## COMO ARMAR SU GRIFO



1. Coloque la arandela en el grifo por el borde biselado (más estrecho) hacia los hilos<sup>4</sup>. Luego insertar su grifo al barril. Coloque la tuerca con la cara ancha y plana contra el barril en el interior de la pared y apriete suavemente.<sup>5</sup>
2. Llene el barril con agua luego dejelo reposar por unos minutos para comprobar que no haya fugas.
3. Coloque la etiqueta en el frente del barril.



8Lx  
&



24L



1. Con la manija de su grifo hacia arriba, deslice hacia el agujero su grifo en el hasta que el clip encaje en su lugar.
2. Llene el barril con agua, dejar reposar Luego de unos minutos para comprobar que no haya fugas.

<sup>4</sup> El problema más común en el montaje del grifo es la instalación de la arandela hacia atrás, o en el interior del barril, todo lo cual puede causar fugas.

<sup>5</sup> Apriete suavemente. No apriete demasiado. No utilice pinzas o una llave ya que dañará su grifo.

# 3

## DESINFECCION

### La Importancia de Sanitización

El higiene es el paso más importante en el proceso de elaboración de la cerveza. Cerveceros a menudo y en broma han sido referidos como conserjes glorificados por la gran importancia que le han dado a la limpieza y la higiene con el fin de hacer una distinguida cerveza fresca y limpia. Cualquier cosa que esté en contacto con los ingredientes de cerveza debe de estar tanto físicamente limpio, así como desinfectado. De lo contrario, la levadura descompuesta o bacterias pudieran tomar posesión de su cerveza, produciendo olores desagradables, así como partículas no deseadas! Siga cada paso cuidadosamente con el fin de crear un ambiente limpio para la levadura.



LBK



Use medio paquete de No-Rinse Limpiador.



Desinfecte su cuchara y todos utensilios en la solución.

1. Llene con agua tibia su barril limpio hasta la marca de 4 litros en la parte posterior, luego agregue  $\frac{1}{2}$  paquete (aproximadamente 1 cucharada) de No-Rinse limpiador y revuelva hasta que se disuelva<sup>7</sup>. Una vez disuelta, la solución está lista para usar.
2. Ponga la tapadera y agite el barril para que la solución desinfectante haga contacto con todo el interior del barril, incluyendo la parte inferior de la tapadera.<sup>8</sup> Dejar reposar durante 2 minutos y luego girar de Nuevo.
3. Ponga toda la solución desinfectante en un tazón grande. Coloque su cuchara, abrelatas y taza de medir en el recipiente para desinfectar y mantenerlos desinfectados en todo el proceso de la elaboración.<sup>9</sup> Dejelos 2 minutos en la solución desinfectante antes de usar los utensilios.
4. Después que todas las superficies hayan sido desinfectadas a fondo, no enjuague ni seque el barril o los utensilios.<sup>10</sup> Proceda inmediatamente con el proceso de elaboración de la cerveza.

<sup>6</sup> El barril tiene muescas de ventilación en la rosca de la tapadera. El agua se escapará de estas muescas cuando se inclina el barril, por lo que puede hacer este paso sobre el lavamanos

<sup>7</sup> Después de cada uso, lavar los utensilios antes de poner de nuevo en la solución desinfectante para mantener todo limpio y sanitario.

<sup>8</sup> Cualquier pequeña cantidad de solución desinfectante restante no le hara daño a usted ni a su cerveza.

<sup>9</sup> Después de cada uso, lavar los utensilios antes de poner de nuevo en la solución desinfectante para mantener todo limpio y sanitario.

<sup>10</sup> Cualquier pequeña cantidad de solución desinfectante restante no le hara daño a usted ni a su cerveza.



# 8Lx



Vierta el No-Rinse limpiador.



Revuelva hasta que el limpiador se disuelva.

1. Llene el barril limpio<sup>6</sup> con agua tibia hasta la marca de 4 litros en el lado, a continuación añada todo un paquete de No-Rinse Limpiador y revuelva hasta que se disuelva. Una vez disuelto está listo para usar.
2. Con una taza de medir, hagare la solución desinfectante y se vierte a lo largo de las paredes internas del barril y a los krausen Kollar. Asegúrese de abarcar todas las partes del interior con la solución desinfectante. Continúe con este durante 2 minutos.
3. Coloque la tapadera debajo del grifo, abrir el grifo y llenar la tapadera. Una vez llena, se vierte la solución No-Rinse limpiador de nuevo en el barril, cubriendo toda la superficie interior de la tapadera. Luego, coloque la tapadera de nuevo en el barril.
4. Ponga toda la solución desinfectante en un tazón grande. Coloque su cuchara, abrelatas y taza de medir en el recipiente para desinfectar y mantenerlos desinfectados en todo el proceso de la elaboración.<sup>9</sup> Dejelos 2 minutos en la solución desinfectante antes de usar los utensilios.
5. Después que todas las superficies hayan sido desinfectados a fondo, no enjuague ni seque el barril o los utensils.<sup>10</sup> Proceda inmediatamente con el proceso de elaboración de la cerveza.



# 24L

1. Llene el barril limpio<sup>6</sup> con agua tibia hasta la marca de 8 litros, a continuación, añada todo el paquete de No-Rinse Limpiador y revuelva hasta que se disuelva. Una vez disuelto, está listo para usar.
2. Usando una jarra, hagare la solución desinfectante y vierta la solución a lo largo de las paredes internas del barril y a los krausen Kollar. Asegúrese de abarcar todas las partes del interior con la solución desinfectante. Continúe con este durante 2 minutos.
3. Coloque la tapadera debajo del grifo, abrir el grifo y llenar la tapadera. Una vez llena, se vierte la solución No-Rinse limpiador de nuevo en el barril, cubriendo toda la superficie interior de la tapadera. Luego coloque la tapadera de nuevo en el barril.
4. Ponga toda la solución desinfectante en un tazón grande. Coloque su cuchara, abrelatas y una taza de medir en el recipiente para desinfectar y mantenerlos desinfectados en todo el proceso de la elaboración.<sup>9</sup> Dejelos 2 minutos en la solución desinfectante antes de usar los utensilios.
5. Después que todas las superficies hayan sido desinfectadas a fondo, no enjuague ni seque el barril o los utensils.<sup>10</sup> Proceda de inmediatamente con el proceso de elaboración de la cerveza.

<sup>6</sup> Vea las instrucciones para cuidado y limpieza con respecto a lavar su equipo si su barril se ha utilizado previamente

<sup>9</sup> Después de cada uso, lavar los utensilios antes de poner de nuevo en la solución desinfectante para mantener todo limpio y sanitario.

<sup>10</sup> Cualquier pequeña cantidad de solución desinfectante restante no le hará daño a usted ni a su cerveza.

# 4

## ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

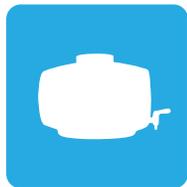
### Ahora, usted está listo para elaborar cerveza!

Hay cuatro ingredientes necesarios para producir la cerveza: la cebada malteada, lúpulo, levadura y agua. El proceso de elaboración de la cerveza de malta, combina lúpulo y agua para producir mosto (Wert pronunciado). El mosto se combina entonces con la levadura, y con un poco de paciencia, el mosto se transforma en cerveza. Como cualquier cervecero comercial puede atestiguar, la producción del mosto es un proceso de trabajo intensivo que requiere miles de dólares en equipo para producir cerveza de alta calidad. Afortunadamente, nosotros hacemos ese trabajo por usted en nuestra cervecería de primera calidad y la entregamos a usted en forma de extracto de malta lúpulado.

### Qué es Extracto de Malta Lúpulada?

Extracto de malta lúpulado (HME) es una forma altamente concentrada de hierbas, que ha sido profesionalmente diseñado para MR.BEER® por Coopers Brewery, LTD en una de las cervecerías más avanzados del mundo. Con el uso de HME, todo lo que necesita hacer es agregar los 2 ingredientes - levadura y agua. Esto reduce un típico día de 9 horas de elaboración ha alrededor de 30 minutos solamente! Aquí vera cómo terminar el proceso de elaboración de la cerveza en su propia casa.

Consulte la Guía de elaboración de la cerveza con MR.BEER® para más detalles sobre el proceso de elaboración de la cerveza Coopers.



# LBK



1. Retire el paquete de levadura debajo de la tapadera de la lata de extracto de malta lúpulado (HME), a continuación, coloque la lata sin abrir en agua caliente.<sup>11</sup>
2. Con la taza de medir desinfectada, vierta 4 tazas de agua en su recipiente de 3 cuartos de galón o olla más grande. Hierva y luego retire del fuego.
3. Abra la lata de HME<sup>12</sup> y se vierte en el agua hervida. Si su repuesto incluye extracto de malta líquido (LME), se vierte en el agua hervida también. Revuelva hasta que se mezcle bien. Esta mezcla se denomina mosto.
4. Llene el barril con agua (40-55 ° F o 12.04 ° C) fría hasta la marca de 4 litros en la parte posterior.
5. Vierta el mosto en el barril y luego llene el volumen del barril hasta la marca de 8,5 litros mediante la adición de más agua fría. Mezclar rápidamente con la cuchara o batidora.
6. Espolvorear todo el paquete de levadura en el barril, luego cierre la tapadera. No revuelva.

## 8L continuación:

Después de unos días, la espuma y la actividad va a disminuir y su cerveza parecerá estar endormecida. Sin embargo, la levadura todavía está haciendo su trabajo, terminando lentamente el proceso de fermentación. Deje fermentar por aproximadamente 2 semanas para garantizar que el proceso se haya completado, y que la cerveza está bien aclarada y lista para ser embotellado.



1. Retire el paquete de levadura debajo de la tapadera de la lata de extracto de malta lúpulado (HME), a continuación, coloque la lata sin abrir en agua caliente.<sup>11</sup>
2. Con la taza de medir desinfectada, vierta 4 tazas de agua en su recipiente de 3 cuartos de galón o olla más grande. Hierva y luego retire del fuego.
3. Abra la lata de HME<sup>12</sup> y se vierte en el agua hervida. Si su repuesto incluye extracto de malta líquido (LME), se vierte en el agua hervida también. Revuelva hasta que se mezcle bien. Esta mezcla se denomina mosto.
4. Llene el barril con agua fría (40-55 ° F o 12.04 ° C) hasta la marca de 4 litros en la parte posterior.
5. Vierta el mosto en el barril y luego llene el volumen del barril hasta la marca de 8,5 litros mediante la adición de más agua fría. Mezclar rápidamente con la cuchara o batidora. Espolvorear todo el paquete de levadura en el barril, luego cierre la tapadera. No revuelva.
6. Espolvorearé todo el paquete de levadura en el barril, luego coloque el krausen Kollar y tapadera. No revuelva. Ponga los clips en las ranuras.



1. Retire los paquetes de levadura debajo de las tapaderas de las latas de extracto de malta lúpulado (HME), luego coloque las latas sin abrir en agua caliente.<sup>11</sup>
2. En una olla de 8 cuartos o más grande, hierva 3 litros de agua y luego retire del fuego.
3. Abra las latas de HME<sup>12</sup> y vierta el contenido en la agua hervida. Si su repuesto incluye extracto de malta líquido (LME), se vierte en el agua hervida también. Revuelva hasta que se mezcle bien. Esta mezcla se denomina mosto.
4. Llene el barril con agua fría (40-55 ° F o 12.4 ° C) hasta la marca de 8 litros.
5. Vierta el mosto en el barril y luego llene el volumen del barril hasta la marca de 24 litros con agua más fría. Mezclar rápidamente con la cuchara o batidora.
6. Espolvorear los tres paquetes de levadura en el barril, a continuación, coloque los Kollar krausen y tapadera. No revuelva. Ponga los clips en las ranuras.

## 8Lx y 24L

Después de unos días, la espuma y la actividad disminuirá y el mosto parecerá estar adormecida. Su cerveza aún está fermentando, la levadura todavía está haciendo su trabajo, terminando lentamente el proceso de fermentación. Una vez que la mayor parte de la actividad se haya detenido, es el momento de retirar el Kollar krausen, que está diseñado para recoger la mayor parte de los residuos de espuma. Retire la tapadera del barril, retire el Kollar, y luego simplemente coloque la tapadera de nuevo. Deje fermentar por aproximadamente 2 semanas para garantizar que el proceso se haya completado, y que la cerveza está bien aclarada y lista para ser embotellada.

### ¡ IMPORTANTE:

Asegúrese de colocar el barril en una zona segura donde cualquier posible fuga puede ser contenida. Es muy importante que mantenga una temperatura constante entre 68 y 76F. Demasiado frío y la levadura será inactiva. Demasiado caliente y la levadura producirá malos sabores.

## Que sucede durante la fermentación?

Por lo general, entre 1 a 3 días, usted será capaz de ver el comienzo del proceso de fermentación.<sup>13</sup> El líquido será opaco y lechoso, usted verá espuma en la parte superior del líquido, las burbujas suben desde el líquido, y una capa de sedimentos (turbio) se acumulan en el fondo del barril. Todos estos signos son perfectamente normales y son signos de una fermentación saludable.

To see a time-lapse video of a fermentation visit: [www.youtube.com/mrbeer](http://www.youtube.com/mrbeer).

## Instrucciones Avanzadas de la Elaboración

Para ver un video de lapso de tiempo de la fermentación, visítenos en nuestra página: [www.mrbeer.com/help](http://www.mrbeer.com/help).

<sup>11</sup> Si su repuesto viene con una bolsa de extracto de malta líquido (LME), coloque la LME sin abrir en el agua caliente de la llave con su HME. Con esto se pretende que el HME / LME sea más fácil vaciar.

<sup>12</sup> Su lata será más fácil de abrir desde la parte inferior.

<sup>13</sup> Si se le hace difícil ver la actividad, utilice una linterna para ver a través de la pared del barril. Evite abrir la tapadera del barril, ya que puede correr el riesgo de contaminación de su cerveza.



# 5

## EMBOTELLADO & CARBONATACIÓN

### Arriba Burbujas!

Una vez terminada la fermentación, se transfiere la cerveza en botellas y dependiendo del tamaño de la botella, añadir una cierta cantidad de azúcar para producir el nivel adecuado de carbonatación. La carbonatación se crea cuando la levadura metaboliza el azúcar de la malta para crear dióxido de carbono. Bajo presión, las burbujas de CO2 no tienen a dónde ir, pero permanecen en la solución.<sup>14</sup> Para carbonatar la cerveza, debe ser transferido a las botellas.<sup>15</sup> Después de dos semanas, usted sabe que la cerveza está lista para embotellar y carbonatar tomando una pequeña muestra de la cerveza. La cerveza debe tener un sabor sin gas y no dulce. Si la cerveza es dulce, asegúrese de que está en la temperatura correcta (68 ° F-76 ° F o 20 ° C-24 ° C) y si es así, se deja fermentar durante unos días más, pero no más de una semana más.

### PRIMING SUGAR

	BOTTLE SIZE	CARBO DROPS OR TABLE SUGAR
	½ Liter	1 tsp
	¾ Liter (Incl. 740ml)	2 tsp
	1 Liter	2½ tsp
	2 Liter	1½ tbsp
	3 Liter	2½ tbsp
	12 Ounce	¾ tsp
	16 Ounce	1 tsp
	20 Ounce	1½ tsp
	22 Ounce	1½ tsp
32 Ounce (1 Quart)	2½ tsp	

tsp = teaspoon      tbsp = tablespoon

NOTE: Carbo Drops® can be easily cut in half using a pill cutter.

<sup>14</sup>Dada a esta carbonatación natural, siempre habrá una pequeña cantidad de sedimento en el fondo de cada botella. Esto es perfectamente natural y todavía se puede tomar una cerveza cristalina, vertiendo suavemente en un vaso. El sedimento también ayuda en el desarrollo del sabor con el tiempo.

<sup>15</sup>Es imposible carbonatar la cerveza en el barril ya que no se puede mantener la presión necesaria.



# LBK



1. Cuando su cerveza este lista para embotellar, llene un recipiente de 1 galón con agua tibia, luego agregue el restante ½ paquete de No-Rinse Limpiador y revuelva hasta que se disuelva. Una vez disuelto, estará listo para usar.
2. Distribuya la solución desinfectante en partes iguales entre las botellas. Ponga las tapaderas a las botellas y agite rapidamente. Deje reposar 10 minutos, luego agite la botella de nuevo. Retire las tapaderas<sup>16</sup> y vacie toda la solución desinfectante en un tazón grande. Utilice esta solución para desinfectar cualquier otro equipo que pueda estar usando para el embotellado. No enjuague.
3. Agregue 2 pastillas de carbonatación a cada botella de 740 ml. Para botellas de 1 litro, añadir 2 ½ pastillas; para botella de ½ litro añada 1 pastilla. Para otros tamaños de botellas ver: <http://www.mrbeer.com/help>.<sup>17</sup>
4. Manteniendo la botella en un ángulo, llene cada botella a cerca de 2 pulgadas de arriba.<sup>18</sup>
5. Ponga las tapaderas a las botellas, apriete con la mano suavemente, y gire con cuidado la botella para comprobar que el sello de la botella sella bien. No es necesario agitar las botellas.



## 8Lx

Y



## 24L



1. Cuando su cerveza esté lista para embotellar, agregue un paquete entero de No-Rinse Limpiador en 8 litros (2 galones) de agua y revuelva hasta que se disuelva. Una vez disuelto, que está listo para usar.
2. Distribuya la solución desinfectante en partes iguales entre las botellas. Ponga las tapaderas a las botellas y agite rapidamente. Deje reposar 10 minutos, luego agite la botella de nuevo. Retire las tapaderas<sup>16</sup> y vacie toda la solución desinfectante en un tazón grande. Utilice esta solución para desinfectar cualquier otro equipo que pueda estar usando para el embotellado. No enjuague.
3. Agregue 2 pastillas de carbonatación a cada botella de 740 ml. Para botellas de 1 litro, añadir 2 ½ pastillas; para botella de ½ litro añada 1 pastilla. Para otros tamaños de botellas ver: <http://www.mrbeer.com/help>.<sup>17</sup>
4. Con su varita de embotellado incluido, ponga la varilla de embotellado en el grifo. Deslice la varita de embotellado en la botella y deje la cerveza fluir a través empujando la botella contra la válvula de retención de la varita de embotellado.
5. Llene cada botella hasta el tope. Cuando se retira la varilla de la botella, esto proporcionará el espacio apropiado para la effervescencia.
6. Ponga las tapaderas a las botellas, apriete con la mano suavemente, y gire con cuidado la botella para comprobar que el sello de la botella sella bien. No es necesario agitar las botellas.

## Después de Embotellar

Guarde las botellas en posición vertical y fuera de la luz directa del sol en un lugar con una temperatura constante entre 68 ° y 76 ° F (20-24 ° C). Si las botellas se exponen a una temperatura más fría, van a tardar mucho más en su carbonatación. Si más caliente que 76 ° F, olores desagradables o envejecimiento puede presentarse en las botellas. Deje reposar por un mínimo de 14 a 21 días para permitir la plena carbonatación. Una manera segura de saber si su cerveza está carbonatada es apretando las botellas; si son duras como una piedra, entonces su cerveza es totalmente carbonatada.<sup>19</sup> Algunas botellas pueden terminar más rápidamente su carbonatación que otros, pero dándoles más tiempo, todo será mejor carbonatada.



Sugar priming is easy with Mr. Beer® Carbo Drops.

## Disfrute de su Cerveza!



Su cerveza siempre tendrá mejor sabor si se enfría durante al menos dos días antes de beber. Poco a poco se vierte en un vaso helado y a disfrutar!

El sabor se desarrolla con el tiempo. Algunos sabores jóvenes (manzana verde, sabores Cidery, etc) va a disminuir con el envejecimiento. Una cerveza de gran madurez será siempre mejor que una con poca añejamiento.

**¡FELICIDADES! USTED ES TODO UN MAESTRO CERVECERO!**

<sup>16</sup> Los anillos en la parte inferior de las tapaderas pueden salirse. No te preocupes, que no afectará a la capacidad de la tapa para sellar. Simplemente le permiten saber que la tapadera nunca se ha utilizado antes.

<sup>17</sup> One cucharadita (tsp) de azúcar blanca puede sustituir a una patilla de carbonatación. La pastillas de carbonatación suelen tardar de 1 a 3 días más en carbonatar a lo contrario de el azúcar blanca, ya que toma más tiempo para que se disuelvan completamente.

<sup>18</sup> Si usted tiene una varita de embotellado, conecte el tubo de embotellado al grifo. Deslizar la varita de embotellado en la botella de cerveza y permitir que fluya a través de la botella empujando contra la válvula de retención de la varita botella

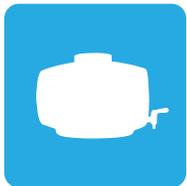
<sup>19</sup> Si sus botellas se sienten blandas en el refrigerador, saquelas de vuelta a la temperatura de ambiente o que fermento su cerveza y dejelas reposar más tiempo para acumular más carbonatación.



## CUIDADO & LIMPIEZA

### Equipo Limpio = Sabor Sabroso!

Para asegurarse que su próxima elaboración de cerveza es tan buena como la primera, necesita limpiar su equipo inmediatamente después de su uso con agua y jabón. Solo enjuagar es bueno, pero jabón y agua resultará mejor y más limpio será su equipo para su próxima elaboración. El mejor limpiador para usar en su equipo de elaboración de la cerveza es oxígeno Brewery Wash, disponible en [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com). **Oxígeno Brewery Wash** rompe con eficacia el residuo sin dejar residuos sabor o espuma-que dañan después de enjuagar. Si usted no tiene oxígeno Brewery Wash, jabón líquido funciona bien, siempre y cuando sea sin perfume y esté bien enjuagado con agua caliente (105-115 ° F o 41-46 ° C). Jabón perfumado o el enjuague incorrecto puede dejar una capa en su equipo que arruina el espuma de la cerveza y deja mal sabor en su próxima cerveza.



## LBK

1. Inmediatamente después de cada uso, retire y desmonte el conjunto de su grifo del barril, luego lavar bien todas las piezas con agua tibia con un paño suave y limpio y jabón líquido sin perfume.
2. No utilice estropajos, cepillos de alambre, esponjas o abrasivos durante la limpieza ya que pueden albergar bacterias y crear pequeños rasguños al barril que puedan infectar su cerveza.
3. Siempre limpie todo el equipo inmediatamente después de su uso y desinfecte inmediatamente antes de la elaboración / embotellado.



(Optional)



## 8Lx Y



## 24L

1. Inmediatamente después de su uso, retire el conjunto del grifo del barril y desarme el grifo en 2 partes tomando la parte superior y girándola hacia la izquierda. Lave bien todas las partes del barril y grifo en agua tibia con un paño suave y limpio y jabón claro líquido sin perfume.
2. No utilice estropajos, cepillos de alambre, esponjas o abrasivos durante la limpieza ya que pueden albergar bacterias y crear pequeños rasguños al barril que puedan infectar su cerveza.
3. Siempre limpie todo el equipo inmediatamente después de su uso y desinfecte inmediatamente antes de la elaboración / embotellado.

# NOTAS DE LA ELABORACIÓN

**NOMBRE DEL REPUESTO:**

**FECHA DE ELABORACIÓN:**

**FECHA DE EMBOTELLADO:**

**FECHA QUE SE TOMA LA CERVEZA:**

**NOTAS:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## PRODUCT KEY

**LBK**



**8Lx**



**24L**



# Mr. Beer® REFILLS

For ordering information, visit [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)



## STANDARD/DELUXE REFILLS

3.7 - 4.6% ABV

### American Ale ☁️🍷🍷

Rich golden color, light toasty malt character with a citrusy hop aroma and crisp bitterness. American Porter Dark mahogany color, medium body with roasted caramel malt character, mild bitterness and a creamy head.

### American Porter ☁️🍷🍷

Dark mahogany color, medium body with roasted caramel malt character, mild bitterness and a creamy head.

### Aztec Mexican Cerveza ☁️🍷🍷

Light gold, clean refreshing taste with a crisp finish, this is a classic Mexican-style beer best served ice cold. Bavarian Weissbier Pale gold in color with a subtle, fruity flavor and a soft clove palate, this is a favorite beer of Bavaria in Southern Germany. Just add a slice of lime or orange for the ultimate, zesty thirst quencher.

### Bavarian Weissbier ☁️🍷🍷

Pale gold in color with a subtle fruity flavor and a soft clove palate, this is a favorite beer of Bavaria, Southern Germany. Just add a slice of lime or orange for the ultimate zesty thirst quencher.

### Canadian Blonde ☁️🍷🍷

Lightly colored, clean, fresh palate, well balanced with subtle hop notes and a crisp finish, this is a classic, easy-drinking Canadian-style beer.

### Classic American Light ☁️🍷🍷

Pale straw color, mild in flavor and lighter bodied with a crisp, dry finish. A true to character representation of our nation's favorite beer style. Serve ice cold for a clean, refreshing taste that has passed the test of time.

### Grand Bohemian Czech Pilsner ☁️🍷🍷

A characteristically bright golden pilsner brewed with premium pale malt, displaying traditional, spicy Saaz hop aroma and a dry, refreshing bitter finish.

### Oktoberfest Lager ☁️🍷🍷

Also referred to as Märzenbier, this malty, deep amber colored beer features a smooth body, toffee like malt richness and a full, biscuit like bouquet. Sample the celebrated beer of Munich's world famous Oktoberfest.

### St. Patrick's Irish Stout ☁️🍷🍷

An authentic blend of grainy, roasted malt, malted barley and hops, this is a rich, dark brew exhibiting coffee and chocolate aromas, a perfectly balanced, roasted bitter character and dry finish.

## CIDER REFILLS

4.0% ABV

### Hard Apple Cider Refill ☁️🍷🍷

A cider that would do Johnny Appleseed proud with a crisp, clean finish and dry undertones. 100% GLUTEN FREE!

### Hard Pear Cider Refill ☁️🍷🍷

Known more properly as perry, this distinctive pear treat is a clear, bubbly concoction perfect for any occasion! 100% GLUTEN FREE!

800-852-4263 • Pricing and product availability are subject to change without notice.



## CRAFT SERIES REFILLS

5.5% ABV

### Bewitched Amber Ale

She's a feisty one, but not too bitter. Showcasing vibrant amber hues, velvety smooth caramel malt character, even bitterness and delicate citrus hop aroma, this amber ale epitomizes the characteristics that make this style a microbrewery standard.

### Diablo IPA

A fiendishly hopped American IPA. Fiery amber in color with intense mouthfeel, displaying a blend of floral spice and stone fruit aromas ending with a firm and lingering bitter finish. For those not afraid of hops!

### Northwest Pale Ale

A classic US craft style, this pale ale is a rich amber color, with a full malt character. A highly refreshing woody hop aroma and clean bite make this beer a standout. It's a genuine craft classic.

### Winter Dark Ale

This winter warmer will cure what ails you with its lush ruby color, roasted malty character, and perfectly balanced hop bitterness. The generous mouthfeel, smooth creamy head and roasted malt aromas finishing with a hint of chocolate will keep you cozy during the long cold winter nights.



## SEASONAL REFILLS

6.5+% ABV

### Doppelbock

Gold with copper hues, displaying a creamy compact white head, this full-bodied extra strong lager exhibits a sweet, malty aroma with a hint of fruitiness. The high alcohol content creates a warming sensation on the back of the palate whilst the high malt level produces a toffee "liquid bread"

### Dortmunder Export

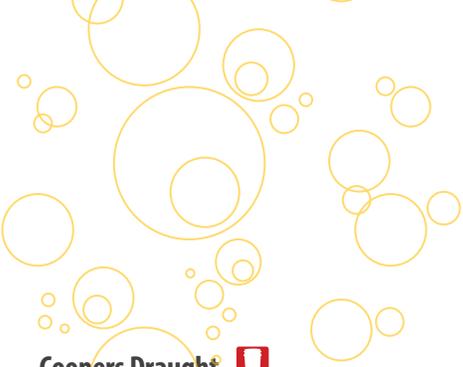
Originating in the industrial city of Dortmund Germany to satisfy the thirst of the local coal miners, this deep gold colored lager displays a white, frothy head whilst the cleansing bitterness levels and subtle malt aromas balance perfectly with the lighter body. The result is a refreshing, thirst quenching beer with a crisp finish.

### ESB

A traditional "Real Ale" version of an ESB where drinkability is a priority, this light copper colored, light to medium bodied bitter with off white head will exhibit a soft malt aroma with a mild fruitiness. The crystal malt adds a roundness to the palate with caramel overtones whilst emphasis on the bittering hop addition rather than late hopping results in an earthy, dry, bitter finish.

### Belgian Spiced Ale

It was such a hit that it's back! This Belgian Spiced Ale is a rich copper to amber color, with a creamy white head. Full bodied caramel malt flavors combine with clove, cinnamon and dark fruits. A complex aroma with a hint of aniseed and a warming finish make this a perfect winter accompaniment.



# Coopers® REFILLS

For ordering information, visit [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)

## ORIGINAL SERIES REFILLS

3.7 - 4.6% ABV

### Coopers Draught

Light yellow-gold colour with a tightly packed white head, floral nose with a hint of malt, medium bodied palate with delicate hopping and a slightly bitter finish. The most discerning draught drinker will appreciate this beer.

### Coopers Real Ale

Traditional ale like it should be -- bright golden color, strong head, generous mouthfeel and a moderately bitter finish.

### Coopers Stout

Dark brown color with a persistent head resembling espresso creamer, a blend of coffee, chocolate and grain aromas, exceptional mouth feel and dark malt characteristics, the combination of malt tannins and hop bitterness results in a dry finish. Can be consumed young or cellared for a number of years with excellent results.

### Coopers Ginger Beer

A Traditional flavored ginger beer with a hint of spice and plenty of bite, sure to quench the deepest thirst. Can be made as an alcoholic drink with 1kg of raw sugar (approx. 3.5%A/Vol) or a non-alcoholic drink with 115g white sugar.

### Coopers Lager

Straw color with golden hues and a lacy white head. Light floral aromas follow through on a light to medium bodied palate with subtle malt and hop flavors and a clean finish. An Australian Lager style with plenty of character.

### Coopers Dark Ale

Rich mahogany colour and a creamy head. Roasted malt aromas with a hint of chocolate, generous mouthfeel dominated by roasted malt flavours, sufficient hop bitterness to give balance and a dry finish. A favourite amongst dark beer drinkers.

## COOPERS INTERNATIONAL SERIES REFILLS

5.5% ABV

### Coopers Australian Pale Ale

The finest 2-row barley, hops and specially selected yeast combine to produce a beer with fruity and floral characters, balanced with a crisp bitterness and compelling flavour perfect for every occasion.

### Coopers Mexican Cerveza

Coopers Mexican Cerveza emulates the style of the finest quality beers exported from Mexico. This premium beer is light in style with a fresh clean taste, ideally served ice-cold with a wedge of lime or lemon.

### Coopers Canadian Blonde

Pale Straw colour. Crisp pale malt aromas with a hint of spicy hops, clean pale malt flavours and a light-bodied palate that finishes with obvious hop bitterness. Perfect for summer drinking.

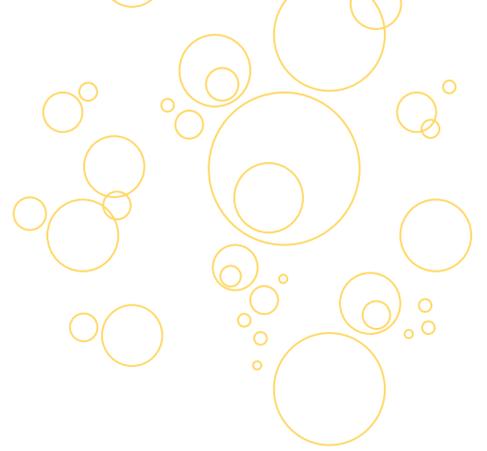
### Coopers English Bitter

Coopers English Bitter is a brown copper colour with red hues and a creamy head. It displays a pleasing floral aroma with a blend of toasty/sweet malt flavours finishing with a firm bitter finish. It may be served slightly less chilled, if desired.

### Coopers European Lager

Coopers European Lager captures the style of the finest quality lagers exported from Northern Europe. Serve well chilled in a tall, narrow glass with a generous head of 5cm or so and savour the herbaceous hop aroma and crisp finish.

800-852-4263 • Pricing and product availability are subject to change without notice.



## THOMAS COOPERS SERIES REFILLS

5.5% ABV

### Coopers Australian Bitter

A beer style that captures the characteristics of popular Australian bitters, light in color, clean mouth feel with a quenching bitter finish.

### Coopers Heritage Lager

A perfect representation of a premium lager with a rich yellow-gold colour and a tightly packed, white head. Prominent European hop aroma with sufficient hop bitterness and a clean finish.

### Coopers Traditional Draught

Discerning draught lovers will delight at the combination of hops and malt and the palate cleansing freshness of this outstanding beer.

### Coopers Sparkling Ale

An ale that displays fruity esters on the nose, full malty palate with a generously hopped clean finish in the style of Coopers world famous Sparkling Ale.

### Coopers Pilsener

A pale straw coloured beer with a bold, spicy Saaz hop aroma. Crisp and dry with cleansing bitterness. Thomas Coopers Pilsener is made from premium 2 - row pale malt and barley, bittering hops and a generous amount of aromatic Saaz hops. Fermentation with the true lager yeast, supplied, at temperatures below 68F (20C) will produce an excellent example of the pilsener style.

### Coopers IPA (India Pale Ale)

Early records of "Cooper and Sons" producing India Pale Ale can be found in the South Australian Advertiser, dated February 1868. Thomas Coopers IPA (India Pale Ale) produces a beer with all the hallmarks of a genuine IPA from the "mother land". A strong ale with robust malt characters and very high hopping levels.

### Coopers Wheat

A pale, cloudy beer, refreshingly spritzy and tart with a delicious creamy frothiness. Thomas Coopers Wheat Beer is made from premium malted wheat, pale malted barley and selected hops. Wheat beers are a great summer refresher, low in bitterness and considered by many as the "champagne" of the beer world.

### Coopers Irish Stout

Thomas Coopers Irish Stout is an authentic recipe containing a blend of malted barley, roasted barley, flaked barley and hops. The pour will show a turbulent, cascading tan foaming action. Eventually, this settles into a creamy beige coloured head that rests atop the beer.

# BOTTLING SYSTEMS

For ordering information, visit [www.mrbeer.com](http://www.mrbeer.com)



## Mr.Beer® BOTTLING SYSTEMS

### 1/2-Liter Deluxe Bottling System (Qty 16)

Bottle your beer and get it iced down in time for the party with this completely reusable 1/2 liter Deluxe Bottling System from MR.BEER®. PACKAGE INCLUDES: 16 Amber PET (Polyethylene Terephthalate) Plastic Bottles, 16 Plastic Caps, 16 MR.BEER® Logoed Labels

### 740-ml Deluxe Bottling System (Qty 12)

NEW! Bottle your beer in the completely reusable 740ml Deluxe Bottling System from MR.BEER®. PACKAGE INCLUDES: 12 Amber Plastic Bottles, 12 Plastic Caps, 12 MR.BEER® Logoed Labels

### 1 Gallon Growler

Our one gallon amber growler is for serious brewers. Grab one today and take the party with you!

### 2-Liter Amber Growler

This Amber 2-Liter Growler is imported from Italy and is perfect for pouring your special brews in style. Bottle includes a heavy-duty swing top ceramic lid.

### 32 oz. Mini Growler

New smaller sized growler ideal for a personal serving or a special brew. This 32 oz. Amber Glass Mini-growler is great for travel or a quiet night at home.

### 1-Liter Deluxe Bottling System (Qty 8)

Bottle your beer and get it iced down for the party with this Deluxe Bottling system.

### 12 oz. Glass Long-Neck Bottles (Qty 24)

Give your brews a professional feel with these high-grade, brewery-quality 12 oz. glass bottles.

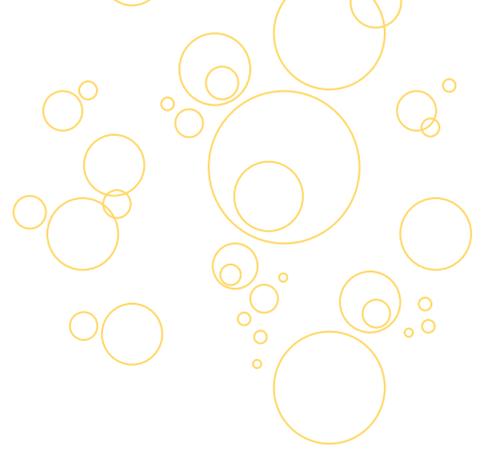
### 16 oz. Glass Swing-Top Bottles (Qty 12)

With convenient self-locking swing caps, these durable 16 oz. bottles add a professional touch.

### Professional Bottling System

This package includes everything you need to bottle batch after batch of your hand-crafted home brews! SYSTEM INCLUDES: 1 Case Glass Long-Neck Bottles (12 oz. Reusable), 1 Hand Bottle Capper, 1 Gross Crimp-On Metal Caps (144 caps).

800-852-4263 • Pricing and product availability are subject to change without notice.



## Mr.Beer® BOTTLING SUPPLIES

### Plastic Bottling Caps (Qty. 8)

These reusable plastic bottle caps are the replacement cap for the MR.BEER® 1-liter Plastic PET bottles and works on most plastic soft drink bottles as well. INCLUDES: 8 Reusable Plastic Bottle Caps (color may vary).

### Metal Bottle Caps (Qty 144)

These metal crown caps are for use on pry-off glass bottles. Bottle your beer in our glass long-neck bottles and give your beer an expert's touch. 144 caps (1 gross) per package. You'll need a MR.BEER® hand bottle capper. INCLUDED: 1 Gross Metal Crown Caps (Qty. 144).

### Hand Bottle Capper

This hand bottle capper will apply a metal crown cap to most pry-off glass bottles. Makes for a great presentation of your homebrew. Test it prior to bottling your whole batch of brew.

### Bottle Drainer Tree

Make bottling a breeze! Use this handy gadget to dry and store up to 90 glass or plastic bottles. Simply soak your bottles in sanitizer, rinse (if necessary), and hang'em up to dry. MAX HEIGHT 36" (FULLY ASSEMBLED).

### Spigot and Wand Assembly

Reduce bottling time with the adjustable spigot and wand combo. The spigot features an adjustable flow rate while the wand allows you to fill your bottles from the bottom up. Together, they reduce aeration of the beer, lead to a longer shelf-life, and reduce the risk of contamination. INCLUDES: 1 Spigot, Washer and Nut, 1 Bottling Wand w/Spring-loaded Valve, 1 Polypropylene Tube Adapter.

### Nylon Bottle Brush

Save time and money with this 18" durable bottle brush. Its wire-braid handle and nylon bristles make this is a lean, mean, scum scrubbing machine. Any crown-cap style bottle can be re-used again and again!



# The Official Mr. Beer® BREWING CALENDAR

HOLIDAY	DATE	SUGGESTED BREW
New Year's Day	Jan. 1	Grand Bohemian Czech Pilsner
Beer Can Appreciation Day	Jan. 24	Classic American Light
Chinese New Year	Jan. 31	Grand Bohemian Deluxe
Superbowl Sunday	Feb. 2	American Ale
Lincoln's Birthday	Feb. 12	American Porter
Valentine's Day	Feb. 14	Apple Cider
President's Day/Washington's Birthday	Feb. 17	American Porter Deluxe
Fat Tuesday/Mardi Gras (New Orleans)	March 4	Bewitched Amber Ale Deluxe
Steak & BJ Day	March 14	Diablo IPA Deluxe
St. Patrick's Day	March 17	St. Patrick's Irish Stout
April Fool's Day	April 1	Diablo IPA Deluxe
New Beer's Eve	April 6	Spring Seasonal
Easter	April 20	Northwest Pale Ale
Earth Day	April 22	Bavarian Weissbier Deluxe
Cinco de Mayo	May 5	Aztec Mexican Cerveza
Mother's Day	May 11	Grand Bohemian Czech Pilsner
Armed Forces Day	May 17	American Porter
Victoria Day (Canada)	May 19	Canadian Blonde
Memorial Day	May 26	Classic American Light
Flag Day	June 14	Bavarian Weissbier
Father's Day	June 15	Classic American Light Deluxe
Summer Solstice	June 21	Summer Seasonal
Canada Day	July 1	Canadian Blonde Ale Deluxe
Independence Day	July 4	American Ale Deluxe
International IPA Day	Aug. 1	Diablo IPA & Deluxe
Labor Day	Sept. 1	Northwest Pale Ale
Oktoberfest	Sept. X	Oktoberfest Lager
Mexican Independence Day	Sept. 16	Aztec Mexican Cerveza Deluxe
Fall Equinox	Sept. 23	Pear Cider
Columbus Day	Oct. 13	Northwest Pale Ale Deluxe
Boss's Day	Oct. 16	Fall Seasonal
Halloween	Oct. 31	Bewitched Amber Ale Deluxe
All Saint's Day	Nov. 1/Nov. 2	Diablo IPA Deluxe
International Stout Day	Nov. 8	St. Patrick's Irish Stout Deluxe
Veteran's Day/Remembrance Day (Canada)	Nov. 11	American Ale Deluxe
Thanksgiving	Nov. 27	Winter Dark Ale
Black Friday	Nov. 28	American Porter Deluxe
Cyber Monday	Dec. 1	St. Patrick's Irish Stout Deluxe
National Lager Day	Dec. 10	Oktoberfest Lager Deluxe
Winter Solstice	Dec. 21	Winter Dark Ale Deluxe
Christmas Day	Dec. 25	Winter Seasonal

Start Brewing 2 Months Before!

## Warranty Information

**Mr.Beer®** guarantees all products to be free from defects in materials and workmanship at the time of purchase. If you find the product to be defective, please call **(800) 852-4263** or email **customerservice@mrbeer.com**, and we will work with you to resolve the issue.

Find our complete **Warranty and Return Policy** on **www.mrbeer.com**.

©2014 Coopers DIY, LLC. All rights reserved.

*Pricing and product availability are subject to change without notice.*

2014-04-01 v1.0a

## CONTACT US



**Within the U.S.**  
**CORPORATE OFFICE\***  
**Mr.Beer®**  
3366 N. Dodge Blvd  
Tucson AZ, 85716-1573

Call **1-800-852-4263** Toll Free

Call **1-520-529-0839** Local AZ

Fax **1-800-949-8542** Toll Free

*\* Not a retail store.*

### **Outside the U.S.**

For assistance outside the U.S., **customerservice@mrbeer.com**

### **Hours of Operation**

Monday – Friday 8:00 AM – 5:00 PM MST

Closed Saturday, Sunday and Federal Holidays.

### **Email**

If you have questions or comments regarding your order, shipping or website, **customerservice@mrbeer.com**

To email us regarding brewing questions or recipe information, **brewmaster@mrbeer.com**

If you have questions regarding the wholesale purchase of our fine products, **sales@mrbeer.com**

### **Australian Support**

For Australian Support please E-mail, Australian Customer Service or call toll free: **1300 654 455**