



Le Brew Bag 38 l - 59 l

Le Brew Bag 38 l - 59 l



Marque : Brewferm

Référence : 057.009.59

Prix : 34.95€

Le Brew Bag 38 l - 59 l

Le Brew Bag 38 l - 59 l Le « Brew Bag » est un sac de brassage : un filtre tissé et pratique pour commencer à brasser des grains vous-même d'une manière avantageuse selon la méthode « Brew in a bag ». Le brassage à l'aide d'une seule cuve (à la place de 2 cuves de brassage et un fond filtrant) rend cette méthode unique. Grâce à celle-ci, vous économisez du temps, de l'espace et de l'argent.

Avec ce sac de brassage et une seule cuve de brassage, vous avez tout l'équipement nécessaire pour brasser une bière de malt. A utiliser avec nos Brewferm® [kits de malt](#).

facile à nettoyer : lavage à la main à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincer trois fois à l'eau propre et suspendre pour sécher ; laver occasionnellement. sac de brassage fort et réutilisable que vous pouvez utiliser encore et encore (non jetable) avec des sangles en polypropylène, de sorte que vous pouvez facilement soulever le sac avec un crochet ou une poulie de la cuve de brassage peut servir comme sachet à houblon les coutures sont à l'extérieur donc aucune particule ne reste dans le sac 100 % polyester dimensions : diamètre x hauteur = 42 x 45 cm disponible en différentes tailles Remarque : dès que le Brew Bag, rempli de malt, touche le fond de la cuve de brassage, vous ne pouvez pas augmenter la température par chauffage direct. Comme cela peut causer le sac de brassage à brûler ou à fondre.

Conseils supplémentaires :

Comment maximiser l'efficacité du Brew Bag : avec un concassage plus fin, vous augmentez la surface de contact, accélérant ainsi l'activité enzymatique, ce qui donne un rendement plus élevé. Le rinçage n'est plus

nécessaire, si vous brassez selon la méthode « Brew in a Bag ».

[Lien vers la fiche du produit](#)