

Instruktion - Bulldog Brew Premium Beer Kits

OBS! Denna översättning är en förenklad variant som stöd till den engelska originalmanualen. Blir du osäker - fråga alltid om råd!

Nödvändig utrustning:

- Jäskärl för 25-27 liter
- Jäsrör
- Hävert
- Flaskor som tål tryck alt. keg eller partyfat.
- Steriliseringsmedel

Bra att ha: Hydrometer(sockermätare), termometer, ölpaddel eller en riktigt lång slev

1. Rengör och sterilisera all utrustning
2. Öppna kartongen och lägg plastpåsen med maltsirap i varmt vatten så blir den mjukare och lättare att blanda.
3. Häll hela påsens innehåll i ditt rengjorda jäskärl, Skölj ur påsens innehåll med varmt vatten och häll även det i hinken.
4. Tillsätt 3 liter hett vatten och rör om tills all malt har löst upp sig.
5. Fyll på med vatten så att det blir totalt 23 lit, gärna ljummet så att allt håller en temperatur på 20-25 grader. När vörten är väl blandad, tryck ner luft i blandningen genom att skaka och använda bryggpaddel. Arbeta kraftfullt i 1-2 minuter. Det är mycket viktigt att ölet blir väl syresatt för att det ska börja jäsa korrekt. Strö därefter över jästen.
6. Fyll på vatten i ditt jäsrör till markeringen och låt nu ölet jäsa i jämn temperatur (18-20grader) i ca 10 dagar. Öppna kärlet så lite som möjligt.
7. Efter 4-5 dagars synlig jäsning, öppna humlepåsarna och lägg ”tepåsen” i 3 dl kokande vatten. Låt stå tills den svalnat max 20 grader därefter häll både vätskan och humlepåsen i ölet. Obs! Se även punkt 8.
8. Efter 8 dagars jäsning, mät ölet med din hydrometer. Ölet ska då vara på 1008-1010 eller lägre. (för mörkare öltyper eller alkoholstarka 1012-1014) Om det inte är så utan högre, vänta ytterligare jästid till dess att målvärdet är nått. Obs! För Craftbeers så är det dags att tillsätta humlepåsen 1-2 dagar innan flaskning
9. Använd din rengjorda hävert att tappa upp ölet på flaskor.
10. Tillsätt 1 struken tsk socker eller 1-1,5 st ”carbonation drops” till 50cl flaskor och 2 st till 75 cl. Mängden kan varieras lite beroende på hur väl utjäst ölet är men ta inte för mycket eftersom trycket i flaskan då kan bli för högt.
11. Sätt på kapsylen och låt flaskorna stå i rumstemperatur i 1-3 veckor. Nu bildas kolsyran i ölet.
12. Ställ nu ölflaskorna svalt i minst en vecka så ölet klarnar och är färdigt att njutas. Vissa sorter mår bra av betydligt längre lagringstid.