

# INSTRUKTIONER | STARTKIT | CORNELIUSFAT

## INNAN DU BÖRJAR:

Tänk på att det är viktigt att ditt fat förvaras kylskåpskallt. Om ölet inte är kallt blir det problem med kolsyrningen samt att du riskerar att det bara kommer skum när du tappar ditt öl.

## KITTET INNEHÅLLER:

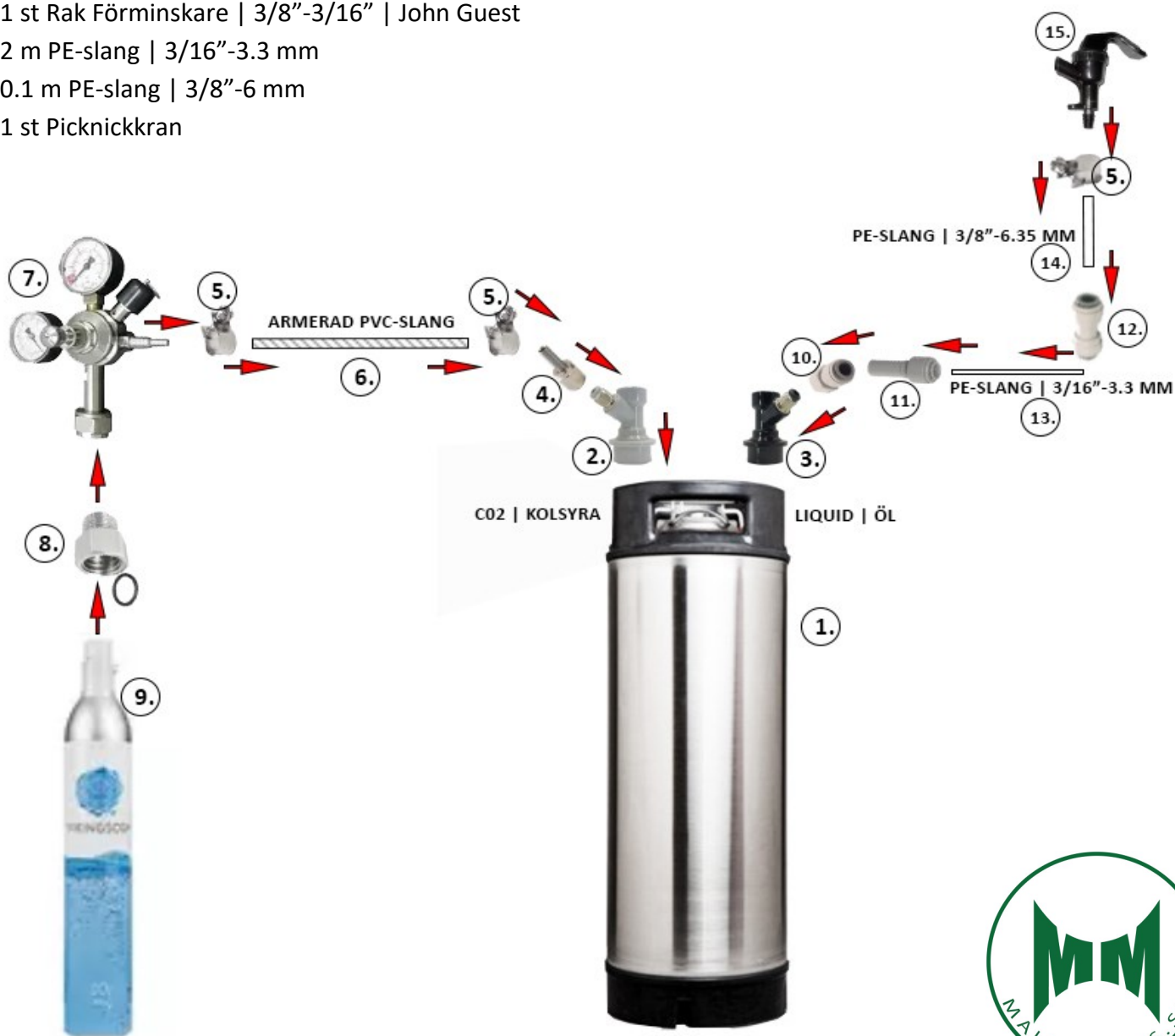
1. 1 st Corneliusfat
2. 1 st Kulkoppling | Gängad Gas
3. 1 st Kulkoppling | Gängad Öl
4. 1 st Nippel till Kulkoppling | 1/4" FFL
5. 3 st Slangklämma | Rostfri
6. 1 m Armerad PVC-slang | 6 mm
7. 1 st Regulator
8. 1 st Trapets | Övergångsstycke
9. 1 st Kolsyrepatron | 430 g
10. 1 st Rak | 1/4" FFL-3/8" | John Guest
11. 1 st Stam Förminskare | 3/16"-3/8" | John Guest
12. 1 st Rak Förminskare | 3/8"-3/16" | John Guest
13. 2 m PE-slang | 3/16"-3.3 mm
14. 0.1 m PE-slang | 3/8"-6 mm
15. 1 st Picknickkran

## REGULATORN:

För att öppna gasflödet skruvar du in knoppen medsols, och för att stänga av gasflödet skruvar du knoppen motsols.

## KOLSYRESÄTTA ÖLET:

1. Corneliusfatet desinficerar du som vanligt.
2. Fyll Corneliusfatet med öl. Tänk på att helst fylla nerifrån upp eller längs med kanterna. Lämna plats för en gasficka.
3. Sätt på locket noggrant. Undvik att ta inne i fatet med fingrarna eller att smuts kommer i fatet.
4. Vrid till 2-3 bar. Pys fatet några gånger genom att dra i säkerhetsventilen i locket. Detta gör att fatet töms på luft och ersätts av kolsyra.
5. Ställ in korrekt tryck enligt kolsyretabellen. Ställ in fatet i kylskåpet.



# KOLSYRETABELL

- Olika sorters öl har olika mängd kolsyra börja därför med att titta på var din öl ska ligga på färgschemat.
- Temperaturen på fatet är också avgörande då kolsyran löser sig bättre i kall öl så mät temperaturen där du tänker förvara ditt fat.
- Hitta din temperatur på tabellens vänstra sida, följ sedan den raden tills du kommer till rätt färg på schemat. Gå sedan rakt upp för att få det tryck (bar eller psi) du behöver för att få rätt kolsyrehalt i din öl.
- Det är självklart väldigt individuellt hur mycket kolsyra man vill ha i sin öl, vissa vill ha mer och vissa vill ha mindre, men med hjälp av detta schema kan du se var respektive stil brukar ligga och sen anpassa efter dina egna preferenser.

För lite kolsyra

Stout & Porter

Lager, Ale, Amber

Vete, Lambic, Cider

För mycket kolsyra

PSI	1,00	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00	10,00	11,00	12,00	13,00	14,00	15,00	16,00	17,00	18,00	19,00	20,00	21,00	22,00	23,00	24,00	25,00	26,00	27,00	28,00	29,00	30,00
BAR	0,07	0,14	0,21	0,28	0,34	0,41	0,48	0,55	0,62	0,69	0,76	0,83	0,90	0,97	1,03	1,10	1,17	1,24	1,31	1,38	1,45	1,52	1,59	1,65	1,72	1,79	1,86	1,93	2,00	2,07
0°C	1,75	1,85	1,95	2,05	2,15	2,27	2,38	2,48	2,59	2,70	2,80	2,90	3,00	3,11	3,21	3,31	3,42	3,52	3,63	3,73	3,84	3,94	4,04	4,15	4,25	4,36	4,46	4,57	4,67	4,77
1°C	1,68	1,78	1,86	1,97	2,06	2,18	2,28	2,38	2,48	2,58	2,69	2,79	2,90	3,00	3,09	3,19	3,29	3,39	3,49	3,59	3,69	3,79	3,90	4,00	4,10	4,20	4,30	4,40	4,50	4,60
2°C	1,60	1,69	1,79	1,88	1,98	2,09	2,19	2,29	2,38	2,47	2,57	2,67	2,77	2,86	2,96	3,05	3,15	3,24	3,34	3,43	3,53	3,63	3,72	3,82	3,92	4,01	4,11	4,21	4,30	4,40
3°C	1,55	1,65	1,74	1,84	1,94	2,04	2,14	2,24	2,33	2,42	2,52	2,62	2,71	2,80	2,90	3,00	3,09	3,18	3,27	3,37	3,46	3,56	3,65	3,75	3,84	3,94	4,03	4,13	4,22	4,32
4°C	1,49	1,58	1,67	1,77	1,86	1,96	2,06	2,15	2,25	2,34	2,43	2,52	2,61	2,70	2,80	2,89	2,98	3,07	3,16	3,25	3,34	3,44	3,53	3,62	3,71	3,81	3,90	3,99	4,08	4,18
5°C	1,43	1,52	1,61	1,70	1,79	1,88	1,97	2,06	2,16	2,25	2,34	2,43	2,52	2,60	2,70	2,79	2,88	2,96	3,00	3,14	3,23	3,32	3,41	3,50	3,59	3,68	3,77	3,86	3,95	4,04
6°C	1,37	1,46	1,54	1,63	1,72	1,81	1,90	1,99	2,08	2,17	2,26	2,34	2,43	2,52	2,61	2,69	2,78	2,86	2,95	3,04	3,18	3,21	3,30	3,39	3,47	3,56	3,65	3,74	3,82	3,91
7°C	1,32	1,41	1,49	1,58	1,66	1,75	1,84	1,91	2,00	2,08	2,17	2,26	2,34	2,42	2,51	2,60	2,69	2,77	2,86	2,94	3,02	3,11	3,19	3,28	3,36	3,45	3,53	3,62	3,70	3,79
8°C	1,28	1,37	1,45	1,54	1,62	1,71	1,80	1,88	1,96	2,04	2,13	2,22	2,30	2,38	2,47	2,55	2,64	2,72	2,81	2,89	2,96	3,06	3,15	3,23	3,31	3,40	3,48	3,57	3,65	3,74
9°C	1,23	1,31	1,39	1,48	1,56	1,65	1,73	1,81	1,89	1,96	2,05	2,14	2,22	2,30	2,38	2,46	2,54	2,62	2,71	2,79	2,88	2,96	3,04	3,13	3,21	3,30	3,38	3,46	3,54	3,63
10°C	1,18	1,26	1,34	1,42	1,50	1,59	1,66	1,74	1,82	1,90	1,98	2,06	2,14	2,21	2,30	2,38	2,46	2,54	2,62	2,70	2,78	2,86	2,94	3,02	3,10	3,17	3,25	3,33	3,41	3,49
11°C	1,16	1,23	1,31	1,39	1,46	1,54	1,61	1,68	1,76	1,84	1,92	1,99	2,06	2,14	2,22	2,30	2,38	2,45	2,53	2,61	2,68	2,76	2,84	2,92	3,00	3,06	3,13	3,22	3,30	3,37
12°C	1,12	1,19	1,27	1,34	1,41	1,49	1,56	1,63	1,71	1,78	1,86	1,93	2,00	2,07	2,15	2,22	2,30	2,37	2,45	2,52	2,59	2,66	2,74	2,81	2,89	2,96	3,04	3,10	3,17	3,24
13°C	1,10	1,17	1,24	1,31	1,39	1,46	1,53	1,60	1,68	1,75	1,82	1,89	1,97	2,04	2,12	2,18	2,26	2,33	2,40	2,47	2,54	2,62	2,69	2,76	2,83	2,89	2,97	3,04	3,11	3,18
14°C	1,05	1,12	1,19	1,26	1,33	1,40	1,47	1,54	1,62	1,70	1,77	1,83	1,90	1,97	2,04	2,11	2,18	2,25	2,32	2,39	2,46	2,53	2,60	2,66	2,73	2,80	2,87	2,94	3,00	3,08
15°C	1,02	1,09	1,16	1,22	1,29	1,36	1,43	1,49	1,56	1,64	1,71	1,77	1,84	1,91	1,98	2,04	2,11	2,17	2,24	2,31	2,38	2,43	2,50	2,57	2,64	2,70	2,77	2,84	2,91	2,97
16°C	0,99	1,05	1,12	1,18	1,24	1,31	1,37	1,44	1,50	1,57	1,63	1,69	1,76	1,82	1,89	1,95	2,02	2,08	2,14	2,21	2,27	2,34	2,40	2,47	2,53	2,59	2,66	2,72	2,79	2,85
17°C	0,93	0,99	1,06	1,12	1,18	1,24	1,30	1,36	1,42	1,49	1,55	1,61	1,67	1,73	1,79	1,85	1,92	1,98	2,04	2,10	2,16	2,22	2,28	2,35	2,41	2,47	2,53	2,59	2,65	2,71
18°C	0,91	0,97	1,03	1,09	1,15	1,21	1,27	1,33	1,39	1,45	1,51	1,57	1,63	1,69	1,75	1,81	1,87	1,93	1,99	2,05	2,11	2,17	2,23	2,29	2,35	2,41	2,47	2,52	2,58	2,64
19°C	0,85	0,91	0,97	1,02	1,08	1,14	1,20	1,25	1,31	1,37	1,42	1,48	1,54	1,59	1,65	1,71	1,77	1,82	1,88	1,94	1,99	2,05	2,11	2,16	2,22	2,28	2,34	2,39	2,45	2,51
20°C	0,80	0,85	0,91	0,96	1,02	1,07	1,12	1,18	1,23	1,29	1,34	1,39	1,45	1,50	1,56	1,61	1,67	1,72	1,77	1,83	1,88	1,94	1,99	2,04	2,10	2,15	2,21	2,26	2,32	2,37



MALTMAGNUM.S.E