

INSTRUKTIONER | MANGROVE JACK'S RASPBERRY BERLINER WEISSE

1. Läs igenom instruktionerna noga!
2. Diska och rengör bryggutrustningen. Använd EJ samma diskutrustning som du har till annan disk.
3. Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med din kylda vört inför jäsningsen. Använd t.ex. Chemipro OXI, Star San eller liknande medel. Följ doseringsanvisningarna på ditt steriliseringsmedel. Spraya medlet med hjälp av en blomspruta på insidan av jäshinken, jäsröret, tappkran, locket samt övrig utrustning som kommer i kontakt med vörten. Slarv med sterilisering kan leda till att ditt öl blir infekterat!
4. Klipp av toppen på påsen och tag ur jästförpackningen, eventuell humle samt instruktionerna från fickan på insidan av påsen.
5. Häll vörten i ditt desinficerade jäskärl.
6. Tillsätt 3 liter kokande vatten till jäskärlet.
7. Tillsätt 0.6 kg dextros och rör om tills det är helt upplöst.
8. Fyll på med kallt vatten tills du har totalt 23 liter i hinken. Rör om noggrant. Kontrollera att temperaturen på vätskan är mellan 18-25°C.
9. Tillsätt jästen. Ställ jäskärlet på en plats som håller 18-30°C.
- 10a Efter en vecka, eller när det slutat bubbla i jäsröret, ska du kontrollera Specific Gravity (SG) med en hydrometer. Ligger ditt SG i närheten av 1.008 så är jäsningsen klar låt det annars jäsa några dagar till och upprepa ovanstående mätning.
- 10b. Om din ölsats innehåller humle så kontrollera den specifika vikten (SG) med en hydrometer. Ligger ditt SG på eller under 1.020 (dextros) eller 1.025 (maltextrakt) så håller du i humle in vörten- Låt stå i 2-3 dagar till och följ instruktionerna under punkt 10.
11. Nu är ditt öl färdigt att tappas på fat eller flaska.

HÄR KOMMER LITE TIPS OM HUR DU KOLSYRAR DIN ÖL

1. Tvätta och sterilisera flaskorna du har tänkt använda. Lägg kapsylerna i en skål med desinficeringsmedel. Sterilisera allt som kommer att vara i kontakt med ölen.
2. Vi rekommenderar att använda Carbonation Drops. Dessa är anpassade doseringstabletter av glukos/socker. Följ doseringsanvisningarna på förpackningen. Om du vill använda vanligt strösocker är rekommendationen 2-3 gram per 33 cl flaska.
3. Fyll flaskorna med ölen men lämna en liten luftficka i flaskhalsen. Kapsylera flaskan och ställ i rumstemperatur minst en vecka. Öppna en flaska för att se om det bildats kolsyra, annars låt dem stå längre. Om de har en bra kolsyra kan du ställa in dem i kylskåpet för att mogna ett par veckor.