



Instruktion til Muntons GOLD Beerkit

Den nemme vej til det gode øl! 4,5 trins brygsbeskrivelse, og så lidt tålmodighed... 😊

INSTRUKTION:

1. Rengør og steriliser gærspand og brygske (samt øvrige dele der kan komme i kontakt med øllet) Tag etiketterne af dåserne, og stil dem herefter i varmt vand i ca. 10 minutter (Blødgør maltekstrakten)
2. Hæld 3,5 liter (eller jf. opskrift) spilkogende vand op i gærtanken (HUSK at gærtanken skal være fødevarergodkendt) Tilsæt nu maltekstrakten fra dåserne, og rør maltekstrakten ud grundigt ud i det kogende vand. Tilsæt herefter den mængde vand således at du når det endelige antal liter øl, som dit brygsæt er beregnet på, rør nu det hele sammen igen, så du sikre at det hele bliver fordelt og rørt sammen.
3. Tilsæt nu den medfølgende gær, sæt låg på gærtanken og stil den et varmt sted (mellem 18 og 23 grader celsius) i 4 til 6 dage, gæringen er færdig når boblerne i gærlåsen/røret aftager eller hvis du bruger hydrometer/Oechlevægt når målingen viser har stabiliseret sig under 1014
4. Det er nu tid til at hælde øllet på flasker/king keg/Festfad/fustage eller noget helt 3 :-). Men før du gør det skal du tilsætte maltekstrakt jf. den medfølgende opskrift, tilsæt hele mængden af maltekstrakt til gærtanken og sørg for omrøring, således at maltekstrakten sukkeret fordeles i hele øllet. Herefter overfører du øllet til flasker/king keg/Festfad/fustage eller noget helt 3 :-). Hvorefter du stiller det færdige øl et varmt sted (mellem 18 og 23 grader celsius) i 2 dage, og herefter så koldt som muligt i 4 dage (For at klare øllet)

4.5 SKÅL!

Se vores tips og anbefalinger på næste side!



Tip:

HUSK Rengøring er ALTAFGØRENDE for det færdige resultat, sørg for at alt der kommer i berøring med øllet er sterilt (Vi anbefaler Iodophor!)

Iodophor: <http://maltbazaren.dk/shop/desinficering-176c1.html>

Hold dig altid til mængderne beskrevet i opskriften, øltyperne er ikke ens og der vil forekomme afvigelser i mængderne til den endelige opskrift afhængigt af dette.

Sukker er ikke bare sukker!

Som udgangspunkt anbefaler vi altid Maltekstrakt, men også kandis til specielt belgiske øl kan anbefales, såfremt du benytter andre sukker end almindelig husholdnings sukker, skal du som tommelfingerregel bruge 5 % mere.

Maltekstrakt: <http://maltbazaren.dk/shop/maltekstrakt-toerret-228c1.html>

Som udgangspunkt skal øllet lagres mørkt, altså på mørke flasker og IKKE i direkte sol, men gør dig selv den tjeneste at hælde øl på 5 klare flasker, det gør det muligt for dig at følge med i processen under "modningen" og klaringen af dit øl, og jeg vil anbefale at du smager disse flasker med 1 uges mellemrum, på den måde får du også oplevelsen af de smagsmæssige forandringer der opstår!

Produkter omtalt i denne instruktion:

Gærtanke, kommer i forskellige størrelser og udformninger: <http://maltbazaren.dk/shop/gaertanke-og-tilbehoer-35s.html>

Hydrometer: <http://maltbazaren.dk/shop/hydrometer-oechslevaegt-781p.html>

Se vores begyndersæt, samlet så du er klar til at komme i gang med det samme...

Begyndersæt: <http://maltbazaren.dk/shop/begynder-saet-25c1.html>