

INSTRUKTIONER | MANGROVE JACK'S BLOND LAGER

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 kyllda vört inför jäsningen. 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. Tag bort jästförpackningen från botten på påsen och ställ sedan påsen i varmt vatten ca 15 min.
5. Klipp upp påsen och häll maltextraktet i ditt desinficerade jäskärl. Skölj ur påsen med varmt vatten.
6. Tillsätt 3 liter kokande vatten till jäskärl.
7. Tillsätt 1 kg dextros, 1 kg Beer Enhancer, 1.2 kg flytande maltextrakt eller 1 kg torrt maltextrakt 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 20-25°C.
9. Tillsätt jästen. Ställ jäskärl på en plats som håller runt 20°C.
10. Efter ca 10 dagar, eller när det slutat bubbla i jäsröret, ska du kontrollera Specific Gravity (SG) med en hydrometer. Ligger ditt SG i närheten av 1.005 så är jäsningen klar låt det annars jäsa några dagar till och upprepa ovanstående mätning.
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.