

INSTRUKTIONER | MANGROVE JACK'S 10 PINT

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 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. Tillsätt 500 ml kokande vatten i ditt desinficerade jäskärl.
4. Klipp av toppen på påsen med maltextrakt
5. Häll maltextraktet i jäskärlet.
6. Fyll på med kallt vatten tills du har totalt 6 liter i hinken. Rör om noggrant. Kontrollera att temperaturen på vätskan är mellan:
 - Pale Ale: 18-23°C
 - Lager: 18-20°C
 - Hazy IPA: 18-23°C
7. När temperaturen är rätt så kontrollerar du Original Gravity (OG) med din hydrometer och tillsätter sedan jästen.
8. Kontrollera den Specific Gravity (SG) med en hydrometer. Ligger ditt SG på eller under 1.020 så håller du i humle i vörten. Har du ingen hydrometer så låter du det jäsa i 5 dagar och tillsätter sedan humlen. Låt stå i 2-3 dagar till eller tills det har slutat bubbla i jäsröret.
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.