



Saga Premium Craft Beer Kits

FOR THE SERIOUS HOMEBREWER

KOMME I GANG - Vennligst les nøye før du starter.

1. Rengjør og steriliser ditt gjæringskar, lokk og rørepinne med SAGA Ballong og Flaskerens og sørg for at du skyller grundig med rent vann.
2. Sett den medfølgende malt posen i varmt vann i 15 minutter for å myke opp ekstraktet.
3. Klipp opp posen med malt og hell maltekstrakt i ditt steriliserte gjæringskar, skyll ut eventuelle rester med varmt vann og hell på gjæringskaret.
4. Kok 3 liter vann og hell oppi gjæringskaret, deretter tilsettes druesukker til brygging/ Brewing Sugar hvis dette er inkludert i pakken, (dersom ikke det er inkludert, så er ikke druesukker til brygging/ Brewing Sugar nødvendig), rør godt for å løse opp.
5. Fyll opp med kaldt vann, slik at det er 23 liter totalt i dunken og rør godt. Sjekk deretter at væsketemperaturen er under 25 °C og tilsett den medfølgende posen med ølgjær og rør forsiktig.
6. Monter en gjærlås til lokket på gjæringskaret og fest lokket, sørg så for at denne er lufttett. Fyll så gjærlåsen med vann for å beskytte brygget under gjæringen.

GJÆRING

7. Plasser gjæringskaret på en vaskbar overflate, det er ganske vanlig med noe skumdannelse under de to første dagene av gjæring. Sørg for å holde konstant temperatur mellom 20 – 25 °C gjennom hele gjæringsprosessen.

God temperaturkontroll er viktig for øl kvaliteten og sikrer at gjæringen får akkurat den tiden den skal ha. Under 20 °C vil gjæringstiden være lenger; under 15 °C vil gjæringen stoppe helt. Bruk en varme plate/teppe/kilde hvis det går under 20 °C. Over 25 °C blir øl kvaliteten redusert.

8. Etter 7 dager, sjekk relativ tetthet / Specific Gravity (SG) i brygget ved hjelp av et hydrometer. Hvis SG er 1.015 eller under, legg i hop pellet/ humle i brygget, men IKKE RØR RUNDT (humlen vil bryte opp og spres naturlig). Hvis SG er høyere enn 1.015, sjekk igjen om en eller to dager til SG er 1.015 eller under før du legger i humle/ hop pellets. Sett på lokk og la det fortsette gjæringen med humle.

9. Etter 10 dager, sjekk relativ tetthet / Specific Gravity (SG) igjen ved hjelp av et hydrometer. Hvis SG er lik eller under verdiene vist i tabellen nedenfor, går du videre til tønne / fat eller flaske øl. Hvis brygget ennå ikke har nådd det ønskede nivået, la det gå ytterligere 1-2 dager før du sjekker igjen. For best resultat, la gjæringen fortsette minimum 2 dager etter at humle er tilsatt, før man tapper ølet på flasker/fat.

Øltype	Relativ tetthet - Specific Gravity (S.G.)	Forventet gjæringstid
Standard Best Bitter	<1.009	8 – 10 days
Golden Ale	<1.009	8 – 10 day
India Pale Ale	<1.005	10 – 14 days
Porter	<1.009	8 – 10 day
American Pale Ale	<1.008	10 – 14 days

Vær oppmerksom på at India Pale Ale vil ta lengre tid å gjære enn de andre øl typer siden den har en høyere SG ved start og lavere SG til slutt.

Avhengig av om du bruker fat, tønne eller flasker, se relevante avsnitt nedenfor.

Trykktank/fat/tønne el.:

- Når SG har nådd den angitte verdien, bruk hevert til å løfte ølet bort fra bunnfallet/sedimentet i bunnen og over til et sterilisert fat/tank/tønne. Før en gjør dette, fest den lille medfølgende posen til å sile ut restene av humlen. Trekk den over enden av heverten slik at den dekker vannlåsen (nederste del av heverten). Sørg for å gjøre dette før du steriliserer heverten.
- Tilsett posen merket priming sugar og rør for å løse opp sukkeret før ølet plasseres på et varmt sted. For ytterligere instruksjon, se Servering og lagring nedenfor.

Øl på flasker

Disse pakkene bruker komplekse maltekstrakter som kan ta lengre tid å gjære ut enn typiske ekstrakter i andre øl sett. La det gå minst 10 dager for å fullføre gjæringsprosessen eller lenger hvis under 20 °C. Sjekk at gjærlåsen ikke bobler og at SG er stabil i 48 timer ved eller under verdien vist ovenfor.

VIKTIG ADVARSEL SG må være stabil i 48 timer før tapping. En må aldri flaske før gjæringen er fullført.

Viktig merknad: Bruk bare riktige glass flip topp eller crown cap ølflasker. Ikke benytt glassflasker som har det minste brudd, sprekker eller ujevnheter. PET-flasker til øl kan også brukes.

- Når en stabil SG er oppnådd, bruk hevert til å løfte ølet bort fra bunnfallet/sedimentet i bunnen. Før en gjør dette, fest den lille humle sile posen som følger med settet til bunnen av din hevert slange slik at den dekker vannlåsen (nederste del av heverten). Sørg for å gjøre dette før du steriliserer heverten.
- Tilsett posen merket priming sugar og rør om for å løse opp sukkeret og bruk hevert til å fylle øl i rene og steriliserte flasker (det er ikke nødvendig å benytte sile posen). La det være minst 3cm plass opp til korken i dine flasker.

Servering og lagring

Oppbevar øl på et varmt sted i to uker før du overfører til et kjølig, mørkt sted for å klare og modne. Ditt øl kan drikkes så fort det er klart, men optimal kvalitet oppnås etter 1 måned. Disse ølsettene nytes best innen 4 måneder etter tapping, men bør forbli i god stand litt lengre hvis de oppbevares på et kjølig mørkt sted. Ideelt servert kjølig på mellom 10 - 12 ° C. For flaskeøl: For å unngå bunnfall, tømmes hele flasken sakte over i et avkjølt glass.

L.K. HAALANDAS

L.K. Haaland AS - Krydder - Engros - Leiepakking - Storhusholdning

T +47 51 80 20 90 F +47 51 80 20 98 @ ordre@lkhaaland.no W www.lkhaaland.no