

Fremgangsmåde beerkit

1. Start med at læse instruktionen, og steriliser alt dit udstyr grundigt.
2. Varm malten i dåsen i vandbad i ca. 5 minutter, for at gøre det flydende.
3. Hæld malten op i ca. 4 liter varmt vand og tilsæt den mængde ekstra malt/sukker der er beregnet til beerkitten, nogle skal der tilsættes ekstra til (op til 2 kg.), andre skal der ikke tilsættes ekstra malt/sukker til
4. Hæld væsken i gærspanden.
5. Tilsæt vand til du når den anviste mængde ølsættet er beregnet til (mellem 7-23 liter).
6. Tag en måling af sukkerindholdet ved 20 grader og noter det.
7. Når væsken er under 25-30 grader tilsættes tørgæren direkte ned i væsken.
8. Lad det stå ved 18-25 grader i ca. 10 dage, Husk at sikre at der altid er vand i gærrøret.
9. Efter end gæring tages en ny måling af sukkerindholdet ved 20 grader, træk resultatet fra den tidligere måling, dividere med 7,6 = alkoholprocenten.
Eksempel første måling 50 anden måling 15: $50 - 15 = 35 / 7,6 = 4,6 \%$.
10. Tilsæt derefter 7-10 gram sukker pr liter, og lad det stå i et par timer.
11. Tap derefter bryggen på rengjorte flasker og sæt kapsler på.
12. Lad det lager ved stuetemperatur i en uge, og derefter 2-4 uger ved ca. 10 grader. Nogle er først bedst efter et par måneder.

Vejers Storkøb Spar
Vejers Havvej 68b
6853 Vejers Strand
www.Beerkits.dk

