

FAQ1. Hur mäter jag alkoholhalten min öl?

Om du vill veta alkoholen "procenten" på din öl, läs då av med hjälp av din hydrometer innan jäsningsen påbörjats (ursprunglig densitet (OG)) och sedan ett till efter ölet har jäst färdigt och är redo att flaskas, (slut densitet (FG)). För att beräkna procenten i ölet används OG och FG i följande ekvation:

$$ABV = (OG - FG) \times 131$$

d.v.s.

$$ABV = (1,056 - 1,014) \times 131$$

$$ABV = 0,042 \times 131 = 5,502\%$$

Detta är inte en exakt beräkning eftersom det finns andra faktorer som är inblandade, men den är gångbar för en ungefärlig standardmätning.

FAQ2. Mitt hus är varmare än den rekommenderade jäsningstemperaturen. Vad gör jag?

Du bör hitta den kallaste platsen i ditt hus, torrt och bort från direkt solljus. Ett skåp eller skafferier kan vara den mest lämpliga platsen. Se till att temperaturen inte överstiger de värden som rekommenderas för den specifika jästen, det kan leda till oönskade smaker. Man kan ställa jäskaret i ett större kärl med vatten med någon kylklamp för att få ner temperaturen, nackdelen är att man får byta kylklamp då och då, om du har ett reservkylskåp kan du fästa en temperaturregulator till den, det är optimalt.

FAQ3. Vad är i flytande maltextrakt?

Maltextrakt är helt enkelt vört tillverkad av mältat korn som har reducerad vattenhalt då den dunstat bort i framställningen.

FAQ4. Vad är i torkad maltextrakt?

Torkat maltextrakt kallas också spraymalt, efter tillverkningsmetoden. Efter mäsningen sprutas den koncentrerade vörten ut som en spraydimma, varvid den torkas till pulver. Muntons torkade maltextrakt är allmänt erkänt som ett av världens bästa.

FAQ5. Varför är det viktigt att rengöra och sterilisera all utrustning?

Det är viktigt att rengöra och sterilisera all utrustning, sterilisering dödar de flesta mikroorganismer som kan infektera ditt öl och som då leder till oönskade smaker, vi rekommenderar PBW för grovrengöring samt StarSan för ytdesinficering.

FAQ6. Jag har inte tid att flaskas min bryggd i dag, hur länge kan jag lämna detta i jäskärl efter att det har jäst klart?

Någon vecka extra brukar inte göra någon större skillnad, se bara till att det finns vatten i vattenlåset.

FAQ7. Det har slutat bubblat i vattenlåset efter bara några dagar. Är något fel?

Ibland kan jäsningen avslutas på så lite som ett par dagar, det är mer sannolikt vid högre temperaturer. Alla jäst jäser även olika snabbt vid olika temperaturer.

FAQ8. Mina öl har ett sediment på botten, ska det vara så? Ofiltrerade, flaskjasta öl innehåller naturligt jäst samt andra naturliga ämnen som faller till botten över tid (snabbare i kylskåp) och skapar över tid ett sediment på botten. Dessa är ofarliga och vissa säger att de även har hälsofördelar! Men om du vill ha ett något klarare öl utan bottensedimentet när du serverar ditt öl, håll då upp ölet i ett svep utom de sista centilitrarna i botten.

FAQ9. När är mina öl som bäst att dricka?

När du är törstig! Men låt ölet stå minst två veckor på flaska i rumstemperatur så den får skapa kolsyra, sedan ställer du det så svalt du kan. Starkare och eller öl med mer specialmalter behöver mer tid att utveckla och kommer vanligtvis smakar bättre efter mer tid i flaskan.

FAQ10 . Har öl en hållbarhets/bäst före-tid?

Ja de flesta öl har ett tidsfönster när de är som bäst, detta beror på flera saker, men generellt kan man säga att alkoholinnehållet, mängden humle tillsatt samt vilken temperatur den lagras vid är bidragande faktorer. De flesta vanliga ale´s är bäst konsumerade inom några veckor till någon månad efter buteljering, även om vissa mer komplexa öl smakar bättre efter 3-6 månader och en del även år.

FAQ11 .Hur mycket kan man koka med en viss effekt?

Baserat på erfarenheter så är dessa rimliga värden med isolerade (tex ett liggunderlag) kastruller. 2000w kokar upp till 20l, 2800w kokar 20-36l, 3200w kokar 40-50l.

Har du mindre effekt kommer det ta lång tid att koka upp och du riskerar att få ett för klen kok.

FAQ12. Måste jag skaffa ett mindre fat än de stora på 19l om jag bara gör 10l öl åt gången?

Nej det går lika bra med en mindre mängd öl i fatet. Det är ingen skillnad mot att fylla det helt med öl och sedan dricka upp hälften. Se bara till att fylla det med kolsyra före du tappar över ölet och sedan "lufta" med kolsyra efteråt.