

[search](#)[Beer](#)[Cider](#)[Wine](#)[Brewing Support](#)[About](#)[Contact Us](#)[Stockists](#)[Sign Up](#)[Home](#) / [Instructions Norwegian](#)

INSTRUCTIONS NORWEGIAN

INSTRUKSJONE

VIKTIG – LES DETTE FØR DU STARTER:

Ikke kast emballasjen før du har lest disse instruksjonene, de inneholder viktig informasjon for å lykkes med brygget ditt.

Specific Gravity (SG) referansetabell er tilgjengelig online (mangrovejacks.com/pages/sg-readings)

1. Rengjør og desinfiser gjærkar, gjærlås, lokk og sleiv med Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.
2. Fjern gjær (og posen med humle og eventuelt andre tørre tilsetningsstoffer som er inkludert) fra pakkens tørrdel og sett til side foreløpig.
3. Hell 3 L (3 US qt) kokende vann i gjæringskaret, tilsett den flytende maltekstrakten fra pakkens tørrdel i det desinfiserte gjæringskaret og press ut rester. Tilsett enten dekstrose-bryggsukker, Mangrove Jack's Pure Malt Enhancer eller Mangrove Jack's Brew Enhancer (se hvor mye gjæringsmiddel du trenger på pakkens etikett). Rør om til alt er helt oppløst.
4. Etterfyll med kaldt vann fra springen til du når det volumet som er oppgitt som pakkens totale volum på pakkens etikett. Rør godt om. Kontroller at temperaturen på væsken er under 25 °C (77 °F). Avkjøl eventuelt gjæringskaret i et isbad hvis væsken er for varm. Tilsett innholdet fra gjærposen og rør godt om.
5. Sett gjærlås og gummitetning eller propp på gjæringskarets lokk og skru tett igjen, sørg for at forseglingen er lufttett. Fyll opp halvparten av gjærlåsens "U" med kokt, avkjølt vann eller desinfiseringsmiddel, for å beskytte brygget mens det gjærer.
6. La brygget gjære ved konstant temperatur mellom 18–22 °C (68–72 °F) for lager, pilsner og blonde øl, og mellom 20–25 °C (68–77 °F) for ales og hveteøl. Kaldere temperaturer vil forlenge gjæringstiden med flere dager, under 15 °C (59 °F) kan gjæringen stoppe helt opp. Gjæring i varmere temperaturer enn de anbefalte vil redusere ølens kvalitet.

7. Hvis du bruker tørket humle: Etter 7 dager, kontroller Specific Gravity (SG) med et hydrometer. Hvis SG er 1,020 (for dekstrose) eller 1,025 (for Pure Malt Enhancer) eller lavere, tilsett posen med humlepelletter, men IKKE RØR OM (Humlen vil brytes ned og oppløses av seg selv). Hvis SG er høyere enn 1,020 (for dekstrose) eller 1,025 (for Pure Malt Enhancer), kontroller igjen etter 1–2 dager, til SG er 1,020 (for dekstrose) eller 1,025 (for Pure Malt Enhancer) eller lavere før du tilsetter humlepellettene. Sett på lokket igjen og la brygget fortsette å gjære med humlen i. MERK: Tørrhumling kan resultere i små humlepartikler i det ferdige ølet. Hvis du vil unngå dette, kan du tilsette den tørre humlen i en humlepose. Men vær oppmerksom på at dette kan resultere i mindre humlesmak og -aroma i den ferdige ølen.

La brygget stå og gjære i ytterligere 2–3 dager eller til gjærlåsen har sluttet å ploppe, sjekk deretter SG på nytt med et hydrometer. Hvis væsken er ferdiggjæret, skal SG være lik eller lavere verdien oppgitt

for øltypen i tabellen. Hvis SG ikke har nådd det ønskede nivået enda, la brygget stå i ytterligere 1–2 dager før du sjekker på nytt.

Hvis du ikke bruker tørr humle: Etter 7 dager, eller når gjærlåsen har sluttet å ploppe, sjekk Specific Gravity (SG) med et hydrometer. Hvis SG er lik eller mindre enn SG-verdien oppgitt i tabellen, er gjæringen fullført. Hvis ikke, sjekk på nytt etter 1 til 2 dager.

MERK: De spesifikke måleverdiene som er oppgitt online er basert på bruk av dekstrose-bryggsukker, Mangrove Jack's Pure Malt Enhancer. Besøk mangrovejacks.com/pages/sg-readings for en fullstendig liste over Craft Series Pouch SG forventede avlesninger basert på tilsatt gjæringsstoff). Hvis du bruker Mangrove Jack's Brew Enhancer, bruk verdiene for Pure Malt Enhancer som omtrentlig rettesnor, din SG kan være litt høyere. Når gjæringen er fullført, tapp ølet på flasker og forsegle. For best resultat, sørg for minst 2 dager infusjonstid mellom tilsetning av humle og flasking.

VIKTIG ADVARSEL:

TAPP ALDRI PÅ FLASKE FØR GJÆRINGEN ER FULLFØRT. DEN ENESTE MÅTEN MAN KAN VÆRE HELT SIKKER PÅ AT BRYGGET ER AVGJÆRET, ER Å SJEKKE AT SG-VERDIEN HOLDER SEG KONSTANT OVER EN PERIODE PÅ 48 TIMER.

8. Rengjør og desinfiser flasker, tappeventil eller hevert før bruk. Bruk Mangrove Jack's PET eller brune/mørke glassflasker med flaskekapsel. Ikke bruk glassflasker som har skår, sprekker eller mangler. Ikke bruk engangsflasker

9. La det være 5 cm (2 ") luftrom (målt fra toppen av flasken). Før flaskene forsegles, tilsett Mangrove Jack's Carbonation Drops (dette erstatter startsukker, 1 dråpe tilsvarer 0,5 ts. (sukker).

- Bruk 1 dråpe per 330 ml/350 ml (12 US fl oz) flaske.
- Bruk 2 dråper per 750 ml (22 US fl oz)
- Bruk 3 dråper per 1,25 L (1.25 US qt)
- Bruk 4 dråper per 2 L (2 US qt)

10. Forsegle flaskene og lagre dem på et varmt sted i minst 2 uker før du flytter dem til et kjølig, mørkt sted for å klarne i ytterligere 7 dager.

11. Ølen din er klar til å drikkes så snart det er klarnet, men for en mykere øl, lagre den på et kjølig og mørkt sted i 2 uker til.

info@mangrovejacks.com

© 2018 Mangrove Jack's | Ecommerce Software by Shopify