



Brygginstruktioner för PGW mjödkit 4L

Instruktioner:

VIKTIGT! LÄS IGENOM HELA INSTRUKTIONEN INNAN DU STARTAR DIN BRYGGNING SÅ DU FÅR EN BILD AV FÖRLOPPET. LYCKA TILL!

1. Rengör och desinficera all utrustning som kommer att komma i kontakt med honungsvattnet (jäskärl, hätta, vattenlås, termometer, tratt etc.) Renlighet och hygien är en mycket viktig aspekt! Ett bra sätt är att blanda till desinficeringsvätskan i en blomspruta, då kan du spraya (DESINFICERA) allt som behöver *desinficeras*.
2. Värm upp 2L vatten till 50-55 grader.
3. När vattnet nått 50-55 grader håller du i honungen och rör om tills honungen är upplöst.
4. Häll i honungslösningen i den medföljda damerjanen (5 Liters).
5. Tillsätt sedan kallvatten till damerjanen så du uppnår en volym på 4 liter.
6. Honungsvattnet ska nu ha en temperatur på ca 18-20 grader, om inte, reglerar du det i kall- eller varmvattenbad.
7. Koka upp 50-80 ml vatten med hälften av jästnäringen (3g), för över det i en mindre behållare typ en glasburk och låt det svalna till ca 25 grader. Detta går snabbt i ett kallvattenbad.
8. Strö ½ paket jäst i det förkokta vatten som svalnat till ca 25 grader och låt stå i 15 minuter. Rör runt efter 15 minuter och låt sedan stå i ytterligare 10 minuter.
9. Häll av 1dl honungsvatten och mät OG-värdet (Original gravity). Lägg hydrometern i mätcylindern och fyll den med vörten tills dess att hydrometern flyter fritt. Du kan nu utläsa ett OG-värde som ska stämma överens med ditt recept.
10. Skaka nu jäskärlet ordentligt för att syresätta vörten.
11. Häll i jästenblandningen.
12. Fyll vattenlåset till hälften med vatten och förslut jäskärlet. Placera den på ett mörkt ställe som håller konstant temperatur på ca 19-21 grader.



Brygginstruktioner för PGW mjödkit 4L

Jäsning samt näringstillförsel.

* Inom 12-24 timmar bör jäsprozessningen ha påbörjats. Detta syns via ett bubblande i jäslåset som sitter i kärlets lock.

1. Efter 24 timmar från att jästen tillsattes tillsätter du 1/4 (1,5g) av jästnäringen, rör sedan runt mjödet så att syret frigörs, akta så att det inte sprutar ut ur damerjanen. Sätt tillbaka hätta samt vattenlås.
2. Efter 48 timmar från att jästen tillsattes rör du runt mjödet så att syret frigörs, akta så att det inte sprutar ut ur damerjanen. Sätt tillbaka hätta samt vattenlås.
3. Efter 72 timmar från att jästen tillsattes tillsätter du 1/4 (1,5g) av jästnäringen. Nu ska du **inte** röra runt mjödet, sätt tillbaka hätta samt vattenlås.
4. Låt nu mjödet stå och jäsa klart, detta kan ta uppemot 3-4 veckor.
5. När jäsningen är över ska du tappa upp den på flaska.
6. Börja med att göra rent (desinficera) all din utrustning till flaskning. Detta inkluderar flaskor, hävert, ev. kapsyler, mätutrustning etc.
7. Mät FG-värdet (Final Gravity) med hjälp av din hydrometer, samma procedur som vid OG-värdet. Nu har du både ett OG och FG värde. Med hjälp av dessa värden och denna formel får du ut alkoholprocenten på din öl. $(OG - FG) \times 131,25 = \% ABV$ t.ex. $((1.094 - 1.000 = 0.094))0.94 \times 131.25 = 12.3 \%$
8. Använd din hävert för att överföra mjödet från jäskärlet till flaskorna.
9. Fyll flaskorna men lämna 2 cm i halsen av flaskan och korka direkt.
10. Låt sedan ditt färdiga mjöd stå och mogna i rumstemperatur i 1-3 månader.
11. Servera och njut.