



Brewferm õllekomplektide juhend

1. Pese ja steriliseeri kääritusämber ja muud kokkupuutuvad töövahendid.
2. Ava õllekomplekt ja pane ta 5-10 minutiks keevasse vette - et siirup vedelamaks muutuks.
3. Keeda 2L vett ja vala kääritusnõusse.
4. Vala õllekomplekt vee hulka.
5. Lisa vajalik kogus suhkrut.
6. Sega korralikult, kuni kontsentraat ja suhkur on täielikult lahustunud.
7. Lisa vastav kogus külma vett, et kokku tuleks õpetuses kirjasolev kogus.
8. Lahusta purgi kaaneall olev pärm klaasitäies (ca 25C) vees, seejärel lisa see oma kääritusnõus olevale segule.
9. Paigalda õhulukk ja aseta kääritusnõu sooja ruumi käärima.
10. Käärimine on lõppenud kui õhulukk jääb seisma (tavaliselt ca 7päeva).
11. Nüüd tuleb õlu pudelisse villida (enne villimist tuleb ka pudelid ära steriliseerida). Lisa ka igasse pudelisse pool lusikatäit suhkrut.
12. Hoida õlut veel ca 7 päeva toasoojas.
13. Pane õlu külma, kus ta 2-4 nädalat peaks laagerduma.

Jahedas säilib õlu kuni aasta, seistes õlle maitseomadused paranevad ning pole karta, et õlu muutuks kangemaks.

Head pruulimist!