



## **BREWMAKER õlle- ja siidrikomplektide juhend**

1. Pese ja steriliseeri kääritusämber ja muud kokkupuutuvad töövahendid.
2. Eemalda purgilt silt ja aseta see 5 minutiks kuuma vette- see teeb kontsentraadi vedelamaks.
3. Keeda 4 liitrit vett ja vala kääritusnõusse.
4. Ava purk ja vala sisu kääritusnõusse.
5. Lisa suhkrut ja komplektiparandajat vastavalt retseptile.
6. Sega korralikult, kuni kontsentraat ja suhkur on täielikult lahustunud.
7. Lisa nii palju jahedat vett, et kokku tuleks 23 liitrit vett, mis oleks temperatuuril 18-24 C. Sega kuni kontsentraat ja suhkur on lahustunud.
8. Lisa purgi kaane all olev pärm, sega kergelt läbi. Sulge kääritusnõu kaas, paigalda õhulukk ja aseta kääritusnõu sooja ruumi käärima (18-24 C.) Kaitse kääritusnõud otsese päikesevalguse eest.
9. Käärimine on lõppenud, kui õhulukk seiskub (tavaliselt 4-8 päeva).
10. Käinud õlle võib villida pudelitesse, lisades 3g (pool teelusikatäit) suhkrut 0,5l pudeli kohta, villides ankrusse sulata 3dl soojas vees 140g suhkrut ning lisa õllele.
11. Hoia õlut veel 4 päeva toasoojas.
12. Pane õlu külma, kus ta laagerdub ja muutub selgeks umbes 2nädalaga.

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

Head pruulimist!