



## **Muntons "Premium (1,5kg)" ja "Connoisseurs (1,8kg) õllekomplektide 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 3,5L vett.
4. Ava purk ja kalla sisu kääritusämbrisse, lisa keedetud vesi.
5. Lisa 1kg. suhkrut või komplekti parandaja (Beerkit Enhancer)
6. Sega korralikult, kuni kontsentraat ja suhkur on täielikult lahustunud.
7. Lisa külma vett, kuni kogus jõuab 23 liitrini.
8. Puista pakist peale kuivpärm.
9. Sulge kääritusnõu, paigalda õhulukk ja jäta 18°- 21°C juures käärima. Kaitse kääritusnõud otsese päikesevalguse eest.
10. Käärimine on lõppenud, kui õhulukk seiskub (tavaliselt 4-6 päeva).
11. Villi õlu ettevaatlikult pudelitesse või ankrusse, et pärm jääks nõu põhja.
12. Pudelisse villides lisa pudeli põhja 0,5tl. suhkrut. Ankrusse villides (ilma CO2 balloonita) lisage 85g suhkrut 23L peale.
13. Sulge pudelid või ankur ja jätke paariks päevaks sooja.
14. Pange pudelid või ankur kaheks nädalaks külma laagerduma.

Head pruulimist!