

Brewbarrel

Svensk bruksanvisning, läs noga igenom bruksanvisningen innan du börjar med förberedelserna.

Kitet inkluderar

- 1 tomt 5-liters fat som fermenteringstank
- 1 flaska maltextrakt
- 1 flaska humleextrakt
- 1 paket jäst
- 1 ventil för tryckkontroll
- 3 glasunderlägg
- Eventuell smaksättning för specialöl såsom IPA, Oktoberfest och Veteöl

Gör så här, steg 1

Förberedelserna tar ca 10 minuter

1. Avlägsna det transparenta locket på fatet.
2. Tillsätt maltextrakt i fatet.
3. Fyll den tomma maltflaskan med kallt vatten upp till den blå markeringen på flaskans nedre del och kokande vatten upp till den röda markeringen vid toppen av flaskan. Tillsätt vattnet i fatet. *OBS! Flaskan är nu varm, använd ugnshandskar eller liknande!*
4. Återförslut fatet med det transparenta locket. Skaka fatet i 30 sekunder. Var noga med att hålla ett stadigt grepp över locket så att ingenting rinner ut. *OBS! Fatet är nu varmt, använd ugnshandskar eller liknande!*
5. Avlägsna det transparenta locket och släng det i soporna.
6. Fyll maltflaskan med kallt vatten upp till den blå markeringen på flaskans övre del och tillsätt vattnet i fatet. Upprepa fyra gånger. Totalt ska du ha tillsatt fem flaskor vatten i detta steg.
7. Tillsätt nu jäst och humle i fatet. Om du har valt en ölsort med övriga ingredienser (IPA, Vete och Oktoberfest) så tillsätter du även dessa nu.
8. Återförslut fatet med den medföljande ventilen för tryckkontroll. Det kan vara svårt att få fast ventilen ordentligt, var därför försiktig så att ventilen inte fästs på ett felaktigt sätt.
9. Ställ fatet upprätt med ventilen uppåt. Nu ska fatet stå i rumstemperatur i fem dagar för jäsning, följt av två dagar i kylskåp för lagring. Undvik att ha fatet stående i direkt solljus.

Du är nu klar för idag. Bra jobbat!

Gör så här, steg 2

1. Efter 24 timmar i rumstemperatur, vänd fatet försiktigt upp och ner ett par gånger under cirka 10 sekunder. Låt sedan stå orört resterande fyra dagar. *Observera att skum kan komma ut ur ventilen, var försiktig! Detta är normalt.*
2. Ställ fatet i kylskåpet fyra dagar efter vändningen. Var noga med att ha ventilen uppåt.

Gör så här, steg 3

1. Lyft försiktigt på ventilens röda del för att lätta på trycket. *Om det kommer skum ur ventilen så använd fatets tappkran för att tömma ut ett eller två glas.*
2. För att tappa ut ditt öl, lyft tappkranen och vrid i pilens riktning. Om du inte tappar öl på ett par dagar så för tillbaka tappkranen till dess ursprungliga läge.

Du har nu bryggt din alldeles egna öl. Bra jobbat. Skål!