



MR BEER YLEISOHJE

Tämä on yleisohje 8,5 olutlitrnan valmistamiseen vapaavalintaisesta Mr Beer 1,3 kg olutuutteesta. Pelkkä 1,3 kg olutuute tuottaa oluen, jonka alkoholipitoisuus on n. 5,5%. Voit hyvin käyttää myös Mr Beer 250 g humaloimatonta mallasuutetta olutuutteen lisänä. Yksi 250 gramman mallasuutepakkaus lisää 8,5 litran vierteen ominaispainoa (OG) arvolla .007 ja lopullista alkoholipitoisuutta n. +1 til-%.

AINEKSET

- Vapaavalintainen [1,3 kg olutuute sarjassamme Craft](#).
- Vapaavalintainen [250g mallasuutepakkaus sarjassamme Craft](#) (ei pakollinen).
- [Carbonation Drops](#)

TARVIKKEET

- Käymisastia, sekoituskauha, lämpömittari, ominaispainomittari, pullotusväline, olutpulloja (nämä kaikki löytyvät kätevästi [Coopers Craft Brew Kitistä](#)).
- [Desinfointiaine](#)

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

Puhdista ja desinfioi huolella kaikki tarvikkeet, jotka ovat kosketuksissa olueen.

Lisää olutuute ja mahdollinen mallasuute käymisastiaan.

Lisää kylmää vettä 8,5 litran rajaan asti (ei tarvitse sekoittaa).

Sirottale kuivahiiva vierteen pinnalle ja sulje kansi.

Aseta käymisastia varjoisaan paikkaan ja anna käydä niin lähellä 18-22°C kuin mahdollista.

Vinkki: Olutuute/mallasuute pehmenee jos purkki laitetaan kuumaan vesihauteeseen 15 minuutiksi ennen avaamista. Viimeiset pisarat saa purkista huuhtelemalla kuumalla vedellä.

Pienemmässä käymisastiassamme (8,5 litraa) valmistettaessa ei tarvitse sekoittaa. Näin pienen astian ollessa kyseessä, käymisprosessin omat liikkeet sekoittavat astian sisältöä ja mallasuute liukenee itsestään. Lisäksi hiivalle on parempi, jos se ensin nesteytetään hieman matalamman ominaispainon omaavassa nesteessä.

KOHTA 2: KÄYMINEN

12-24 tunnin kuluttua voit nähdä, että käyminen on alkanut: Hieman vaahtoa pinnalla ja vierre on sameaa. Käymisaika riippuu valituista aineksista ja kestää kokonaisuudessaan n. 1-3 viikkoa. 7. päivästä lähtien, mittaa ominaispaino päivittäin. Käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana kaksi päivää peräkkäin. Ominaispainon pitäsi tällä perusreseptillä asettua arvoon 1006-1010. Tämä voi vaihdella oluterästä toiseen.

Vinkki: On hyvä aina käyttää ominaispainomittaria. Sen avulla voidaan määrittää että käyminen on valmis ja että oluen voi pullottaa. Mikäli kesken käynyt olut pullotetaan, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis (katso vinkki yllä).

Lisää pulloihin jälkikäymissokeria annostuksella 8g/litra (Carbonation Drops: 1,5 kpl per 500 ml pullo tai 2 kpl per 740 ml pullo). Mikäli aiot säilyttää pulloja pidempään (useita kuukausia), lisää vain yksi Carbonation Drop pulloa kohden (molemmat pullokoot).

Täytä pullot ja jätä n. 3 cm tyhjää pullojen yläosaan.

Sulje pullot tiiviisti.

Säilytä pulloja vähintään 2 viikkoa, pystyasennossa ja pimeässä, sekä 18°C tai yli, jotta hiilidioksidia tuottava toinen käyminen voi tapahtua.

Vinkki: Kiinnitä pullotusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Avaa hana. Pullotusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pullotusvälineen yli niin, että venttiili osuu pullon pohjaan ja avautuu. Kun nesteen pinta on n. 3 cm pullon suusta, laske pullo alas ja poista se.

KOHTA 4: NAUTI!

Vähintään 2 viikon kuluttua, kokeile onko hiilihapetus onnistunut puristelemalla pulloja. Niiden pitää tuntua kovilta. (Lasipulloja ei luonnollisestikaan voi puristella tällä tapaa. Ohje koskeekin PET-pulloja.)

Olut kypsyä ajan kanssa huoneenlämmössä.

Ennen tarjoilua, jäähdytä olutpulloja pystyasennossa muutaman päivän ajan. Kaada olut hitaasti lasiin siten, että pullon pohjalle kerääntynyt sakka jää pulloon.

Vinkki: Huom: 2 viikkoa on minimi kypsytysaika. Jotkut olutlajit (etenkin vahvemmat oluet) hyötyvät hieman pidemmästä kypsytyksestä ennen jäähdytystä ja tarjoilua. Tämä vaihtelee kaiken lisäksi oluterästä toiseen. Olutta voi kuitenkin kypsyttää useita kuukausia. Kun olutta kypsyttää pidempään, mm. kuplat pienenevät ja auttavat tekemään kermaisemmän ja kestävämmän vaahdon. Kokeile itse sopivin kypsytysaika oluellesi.

Coopers
DIY BEER



MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI