



## Brewferm® -olutuutteiden ohje

Lue ohje läpi huolellisesti ennen aloittamista. Jokaisen oluttyypin ohjeet ovat samat, sillä erotuksella että vesi- ja sokerimäärät vaihtelevat. Kunkin oluttyypin vesi- ja sokerimäärät on listattu tämän ohjeen lopussa olevassa taulukossa.

Brewferm® -olutuutteet ovat helpokäyttöisiä. Tärkeintä on noudattaa ehdotonta puhtautta.

### Aloitus

1. Avaa muovikansi ja poista hiivapussi.
2. Laita purkki vähäksi aikaa lämpimään vesihautteeseen (n. 40°C), jotta sisältö pehmenee.
3. Avaa purkki ja kaada sisältö puhtaaseen käymisastiaan.
4. Huuhtelee purkki 1 litralla lämmintä vettä ja kaada käymisastiaan.
5. Liuota sokeri (taulukossa määrä **SOKERI 1**) 2 litraan lämmintä vettä ja kaada käymisastiaan (mikäli sokerimäärä taulukossa on nolla, lisää vain 2 litraa lämmintä vettä käymisastiaan).
6. Sekoita huolellisesti sekoituskauhalla tai -lastalla.
7. Lisää kylmää vettä (taulukossa määrä **VESI 1**) ja sekoita.
8. Anna seoksen jäähtyä n. 20-25°C lämpötilaan.
9. Halutessasi voit mitata lähtöominaispainon (OG - Original Gravity). Optimaalisin arvo on mainittu purkin etiketissä ja oheisessa taulukossa. Avaa hiivapakkaus ja ripottele sen sisältö käymisastiaan.

### Käyminen

11. Sulje käymisastia, täytä vesilukko vedellä ja laita se käymisastian kannen reikään.
12. Aseta käymisastia paikkaan, jossa lämpötila pysyy mahdollisimman tasaisena (18-23°C). Anna seoksen käydä n. 7-10 päivää.

### Pullotus

13. Mittaa ominaispaino (SG). Olut on valmista pullotettavaksi, jos:
  - käymisastiassa ei enää ole havaittavaa aktiviteettia, **ja**
  - mitattu SG vastaa suurinpiirtein taulukossa mainittua odotettua arvoa, **ja**
  - SG on pysynyt samana 48 tuntia.
- Huom: Mittaa varmistuaksesi. Jos et ole varma että käyminen on valmis, odota 48 tuntia ja mittaa uudelleen.*
14. Lappoa olut puhtaaseen astiaan pohjasakkaa sekoittamatta.
15. Lisää jälkikäymissokeria pullotusta varten 7 grammaa per olutlitra (tai kegitystä varten 2,5 grammaa per olutlitra) (taulukossa määrä **SOKERI 2**).
16. Sekoita huolellisesti (**VINKKI!** Liuota sokeri pieneen määrään lämmintä vettä ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Sekoita sitten liuos astiaan.)
17. Sulje pullot tiiviisti kruunukorkeilla ja säilytä pulloja huoneenlämmössä (18-23°C) jälkikäymistä varten.
18. 10 päivän jälkeen, siirrä pullot viileään kypsymistä varten (6-8 viikkoa).
19. Avaa, kaada ja nauti! Kippis!

### Vinkkejä

- Kaikkien välineiden tulee olla ehdottoman puhtaita! Käytä puhdistusainetta, joka on tehty juuri tähän tarkoitukseen, esim. Chemipro OXI tai PBW yhdessä Star San:in kanssa.
- Mittaa varmistuaksesi. Käyminen on biokemiallinen prosessi, eikä sen tarkka toistaminen joka kerta ole mahdollista. Älä huolehdi, vaikeivät jotkut arvot olisi täsmälleen taulukon kaltaisia.

### TURVAOHJEET

Noudata seuraavia ohjeita välttääksesi pullojen tai kegien rikkoutumista:

- Käytä ainoastaan paineenkestäviä palautuspulloja, joissa ei ole naarmuja tai halkeamia.
- Älä luota pelkästään käymiseen kuluvaan aikaan tai vesilukon kuplintaan käymisen päättymisen merkiksi. Mittaa aina oluen lähtö- ja loppuominaispaino ohjeen mukaisesti.
- Älä käytä liikaa jälkikäymissokeria.
- Säilytä pullot ja kegit jälkikäymisen aikana erillisessä huoneessa, jossa on tasainen lämpötila. Älä altista pulloja tai kegejä auringonvalolle.

## Instruktion för Brewferm® ölsatser

Läs igenom dessa instruktioner noggrant innan du börjar. Förberedelserna är i princip desamma för alla öltyper, men mängden socker och vatten skiljer sig åt mellan de olika typerna.

Mängderna för varje typ visas i tabellen på detta instruktionsblad.

Brewferm® ölsatser är mycket enkla att använda. Det viktigaste är att kontrollera att allt är helt och fullständigt rent.

### Tillvägagångssätt

1. Avlägsna locket och jästen.
2. Placera dunken i en kittel med varmt vatten (ca 40°C) så att maltextraktet får en mer flytande form.
3. Öppna dunken och håll dens innehåll i en ren jäsningshink.
4. Skölj dunken ordentligt med 1 liter varmt vatten och tillsätt i hinken.
5. Lös upp mängden **SOCKER 1** i 2 liter varmt vatten och tillsätt i hinken (om SOCKER 1 = 0 gram, tillsätt endast 2 liter varmt vatten).
6. Blanda ordentligt med ett rent mäskroder eller en sked.
7. Tillsätt kallt **VATTEN 1** och blanda igen.
8. Låt blandningen svalna till ca 20–25 °C.
9. Om du vill kan du mäta den specifika densiteten med en hydrometer. Det optimala värdet visas på etiketten (Startdensitet) och i tabellen nedan. 10. Öppna jästförpackningen och håll innehållet i vätskan.

## Jäsning

11. Stäng jäsningshinken, fyll ett jäslås till hälften med vatten och placera låset på hinken.
12. Placera hinken på en varm plats med så stabil temperatur som möjligt (18–23 °C) och låt blandningen fermentera i ca 7–10 dagar.

## Buteljering

13. Mät den specifika densiteten med en hydrometer. Ditt öl är klart för buteljering om:

- aktiviteten i jäsningshinken har avstannat **och**
- uppmätt SG stämmer mer eller mindre överens med förväntad SG (se tabell) **och**
- SG har varit stabil i 48 timmar.

Anmärkning: "Att mäta är att veta", om du inte är säker att det jäst färdigt, vänta i 48 timmar och mät igen.

14. Använd en hävert och låt ölen rinna ner i en ren jäsningshink utan att röra upp sedimentet.
15. Tillsätt 7 gram socker per liter för flask-konditionerat öl (eller för fyllning av ölfat, tillsätt 2,5 gram socker per liter) (tabellens **SOCKER 2**).
16. Blanda ordentligt. (TIPS: Lös upp sockret i lite varmt vatten och låt det svalna till rumstemperatur.)
17. När fyllningen är klar, förslut flaskorna med kapsyl eller patentkork och förvara i rumstemperatur (18–23°C) för att den andra jäsningsomgången ska sätta igång.
18. Förflytta ölen till en svalare plats efter 10 dagar så att den får mogna (6–8 veckor).
19. Öppna din öl, håll upp och njut! Skål!

## Tips

- All utrustning måste vara helt ren! Använd ett rengöringsmedel som är särskilt avsett för detta ändamål, t.ex. Chemipro® OXI eller PBW kombinerat med Star San.
- Att mäta är att veta. Varje jäsningsprocess är en biokemisk process, och inte en exakt vetenskap. Oroa dig inte om jäsningsvärdena inte är identiska med värdena i tabellen.

## SÄKERHETANVISNINGAR:

Beakta följande regler för att undvika att flaskor eller fat exploderar:

Använd endast tryckbeständiga och återanvändbara ölfaskor som är fria från repor och sprickor.

Förlita dig inte enbart på en fast jäsningsstid eller bubblandet i jäslåset. Mät alltid start- och slutdensiteten hos ölet på det sätt som beskrivs i användarguiden.

Tillsätt aldrig för mycket socker vid påfyllning.

Lagra flaskor och fat i ett separat, slutet rum med stabil temperatur under den andra jäsningen. Förvara inte fyllda ölfaskor eller fat i områden där de utsätts för direkt solljus.

Nimi Namn	Valmistusmäärä Bryggvolym	SOKERI 1 SOCKER 1	VESI 1 VATTEN 1	Lähtöominaispaino Startdensitet (OG)	Odotettu SG Förväntad SG	SOKERI 2 SOCKER 2	SOKERI 2 SOCKER 2
Pilsner	20 l	1000 g	16 l	1.042	1.004	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Dubbel	9 l	500 g	5 l	1.070	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Winter Ale	7 l	0 g	3 l	1.065	1.015	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Brown	15 l	1000 g	11 l	1.060	1.000	7 g/l	2,5 g/l
Cherry Ale	12 l	500 g	8 l	1.053	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Strong Blond	9 l	500 g	5 l	1.075	1.012	7 g/l	2,5 g/l
Premium Pils	12 l	500 g	8 l	1.053	1.005	7 g/l	2,5 g/l
Flemish Brown	12 l	800 g	8 l	1.060	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Wit	15 l	750 g	11 l	1.052	1.005	7 g/l	2,5 g/l
Wheat Tripel	9 l	500 g	5 l	1.075	1.015	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Tripel	9 l	500 g	5 l	1.075	1.008	7 g/l	2,5 g/l
Raspberry Ale	12 l	500 g	8 l	1.053	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Special Belge	12 l	500 g	8 l	1.055	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Dunkel Bock	12 l	500 g	8 l	1.054	1.005	7 g/l	2,5 g/l
English IPA	12 l	600 g	8 l	1.065	1.017	7 g/l	2,5 g/l
Imperial Stout	9 l	500 g	5 l	1.070	1.015	7 g/l	2,5 g/l
Barley Wine	9 l	500 g	5 l	1.068	1.010	7 g/l	2,5 g/l
Belgian Saison	15 l	500 g	11 l	1.044	1.000	7 g/l	2,5 g/l
English Porter	12 l	500 g	8 l	1.055	1.005	7 g/l	2,5 g/l



# MELKKOBREW

Asentajankatu 4, 15520 Lahti  
03 872 9700 melkko@melkko.fi  
[www.melkkobrew.fi](http://www.melkkobrew.fi)

